

Croque Monsieur aux Asperges

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- Bruschetta	2
- Huile d'Olive	
- Gouda Jeune	3-4 tranches
- Jambon Cuit	2 tranches
- Asperges	10-12 pointes
- Beurre	1 noix
- Farine	1 petite c à soupe
- Lait	120 ml
- Gruyère Râpé	
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Pelez les asperges.
- Faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée entre 13 et 15 minutes. Egouttez.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Nappez les bruschettas d'huile d'olive et enfournez-les pendant 7 minutes. Sortez-les du four et laissez-les quelque peu refroidir.
- Confectionnez une béchamel épaisse avec le beurre, la farine et le lait. Salez et poivrez. Incorporez-y un peu de gruyère râpé.
- Déposez alors le gouda sur les bruschettas grillées puis le jambon cuit. Disposez les asperges alignées sur le tout. Poivrez.
- Nappez de béchamel épaisse et ajoutez encore un peu de gruyère râpé.
- Enfournez dans le four chaud pour 10 minutes.
- Servez sans attendre.

Remarque:

Accompagnez d'une bonne salade verte.

