

Croque Croissant et Scamorza

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- Croissants	4
- Beurre	25g
- Farine	30g
- Lait	250 ml
- Moutarde	1 c à café
- Fromage "Ricotta"	2 c à soupe
- Jambon Serrano	2-3 tranches
- Provolone ou Scamorza (Fromage)	150-175g
- Gruyère Râpé	
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Préchauffez le four à 180°C.
- Confectionnez une béchamel un peu épaisse avec le beurre, la farine et le lait. Salez et poivrez.
- Incorporez-y la moutarde au fouet. Retirez du feu et ajoutez la ricotta au fouet. Réservez.
- Coupez la scamorza en dés.
- Pour assembler les croissants, coupez-les en deux et déposez-les dans le plat CRISP.
- Étalez une couche de béchamel sur la face inférieure. Ajoutez ½ tranche de jambon fumé par croissant puis une seconde couche de béchamel.
- Répartissez quelques dés de scamorza et de nouveau un peu de béchamel. Refermez avec la moitié supérieure du croissant.
- Étalez une fine couche de béchamel sur le sommet de chacun des croissants et garnissez avec un peu de gruyère râpé.
- Enfournes 18 à 20 minutes dans le four chaud, jusqu'à ce que les croissants soient dorés et le fromage fondu.
- Sortez du four, déposez encore un peu de gruyère râpé sur le dessus puis servez immédiatement.



Remarque:

Plat de bistrot ...

Accompagnez d'une salade verte.