



Le croque-monsieur

avec Alexis Braconnier



RECETTE

pour 4 personnes

Temps de cuisson : 1 min
Temps de préparation : 10 min

Pour la sauce béchamel

- ▶ 30 g de beurre
- ▶ 2 c-à-s de farine
- ▶ 25 cl de lait
- ▶ 40 g de parmesan
- ▶ sel, poivre et noix de muscade

Pour le croque

- ▶ pain de campagne / pain de mie / pain burger
- ▶ 4 tranches jambon blanc
- ▶ 8 tranches de tomme des Pyrénées ou comté
- ▶ 1 gousse d'ail
- ▶ tomates fraîches
- ▶ huile d'olive
- ▶ sel
- ▶ du citron



La béchamel

- 1 Dans une casserole, faire fondre le beurre jusqu'à l'obtention d'un beurre noisette. Rajouter la farine et mélanger avec un fouet à feu doux pendant 1 minute.
- 2 Ajouter progressivement le lait et mélanger en même temps. Pour donner plus de goût à la béchamel, le conseil d'Alexis est de rajouter de la muscade en poudre et d'incorporer une gousse d'ail écrasée. Mélanger, saler et poivrer.
- 3 Enfin, rajouter le parmesan râpé. Porter à ébullition et laisser cuire à feu doux 3 minutes en remuant.

Le montage et la cuisson

- 4 Avec l'aide d'un adulte, allumer le four à 200 °C. Prendre 2 tranches de pain de campagne, de mie ou à burger, et faire le montage : étaler sur chaque face la béchamel, mettre une tranche de fromage et une tranche de jambon, puis refermer le croque.
- 5 Dans une poêle, faire fondre une noix de beurre et faire dorer les deux faces extérieures du croque-monsieur. Ensuite avec l'aide d'un adulte, poser le croque-monsieur sur une plaque, rajouter de la béchamel sur le dessus puis enfourner à 200 °C pendant 8 minutes.

La dernière petite touche

- 6 Couper les tomates finement, ajouter du poivre et du sel, et servir avec le croque-monsieur. Bon appétit !

