



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

Croque Monsieur au four

 Pour 2 personnes Très facile 20 min**10.01€** La portion (prix indicatif)

Une gourmande recette de Croque Monsieur que vous pouvez pimper en modifiant la charcuterie avec un jambon cuit ET fumé, en rajoutant de la truffonade ou en parfumant la sauce mornay d'huile de truffe.

Idéal avec une salade verte bien vinaigrée (non inclus dans le kit).

Vous allez également découvrir qu'un mélange béchamel + fromage porte un nom, la sauce Mornay.

Les ingrédients

- **8 tranche** de Pain de mie nature
- **4 tranche** de Jambon cuit
- **75 g** de Beurre doux
- **45 g** de Farine de blé tout usage (T45 ou T55)
- **500 ml** de Lait demi écrémé
- **120 g** de Emmental rapé

Étapes de préparation

**Préparation : 8 min****Cuisson : 12 min****Attente : 0 min**

La préparation

- 1 Préchauffez votre four en fonction grill à 190°C.
- 2 Disposez 8 tranches de pain de mie sur une plaque allant au four. Étalez 30 g de beurre fondu sur les faces du haut de chaque tranches, puis enfournez 5 minutes pendant que le four préchauffe.

- 3 Pendant ce temps, préparez la sauce Mornay.
La sauce Mornay est tout simplement une sauce béchamel auquel on ajoute du fromage et parfois un jaune d'œuf.
- 4 Dans une casserole, faites fondre 45 g de beurre à feu doux. Ajoutez 45 g de farine et faites cuire 30 secondes en mélangeant.
- 5 Versez 500 ml de lait et continuez à mélanger 2 à 3 minutes pour faire épaissir la béchamel.
- 6 Hors du feu, ajoutez 40 g de gruyère/emmental râpé (et les jaunes si vous en utilisez) et mélangez pour le faire fondre. Poivrez généreusement.

Le montage

- 7 Sortez du four la plaque avec le pain. Retournez-en 4 et étalez dessus 1 càs de sauce Mornay.
- 8 Ajoutez une tranche de jambon et refermez les croques avec les 4 autres tranches de pain.
- 9 Étalez la sauce restante sur le dessus des croques Monsieur puis parsemez avec 80 g de gruyère.
- 10 Enfournez entre 8 et 10 minutes pour faire gratiner le fromage.
- 11 Dégustez dès la sortie du four avec une salade ou un mesclun bien vinaigré en assaisonnement.