

Croque Monsieur

Pour 4 personnes

20 gr de beurre - 2 cuillères à soupe de farine - 25 cl de lait
sel poivre - 8 tranches de pain de mie - 4 tranches de
jambon - 8 tranches d'emmental - gruyère râpé



Faire la béchamel, dans une casserole faire fondre le beurre, ajouter la farine, bien mélanger, ajouter le lait petit à petit. Saler et poivrer selon votre goût, laissez épaissir.

Préchauffer le four à 220°

Procéder au montage, pain de mie, béchamel tranche d'emmental , jambon, tranche d'emmental, béchamel, pain de mie, béchamel, gruyère râpé.

Mettre au four pendant 15 à 20 minutes

Servez avec une salade verte

