



Les plats principaux

Croque-madame au four

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 baguette
4 œufs
300 millilitres de lait
pincer noix de muscade
2 brins thym (frais)
200 grammes de lanières de jambon cuit
beurre
poivre
sel

Pour la sauce au fromage

15 grammes de beurre
2 cuillères à soupe de farine
350 millilitres de lait
120 grammes Gruyère (râpé)

Pour la finition

2 œufs
2 brins thym (frais)

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 200 °C. Coupez votre baguette en fines tranches que vous coupez ensuite encore une fois en deux.

Dans un grand plat mélangez bien ensemble les oeufs, le lait, le thym, la noix de muscade, du poivre et du sel. Ajoutez les morceaux de baguette et les lamelles de jambon cuit. Mélangez bien le tout jusqu'à ce que votre pain soit imbibé du mélange d'oeufs.

Chemisez un plat à four et versez-y votre mélange de pain. Cuisez durant 20 minutes.

Pendant ce temps faites la sauce au fromage : faites fondre le beurre dans une poêle et mélangez-y la farine. Laissez le roux sécher un peu jusqu'à ce qu'il sente un peu le biscuit. Réduisez le feu et ajoutez progressivement le lait au roux. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une sauce onctueuse et éteignez le feu dès que la sauce épaissit. Retirez votre sauce du feu et incorporez le fromage à la sauce. Assaisonnez avec sel, poivre et muscade.

Sortez le plat du four et versez la sauce au fromage par-dessus. Faites 2 trous avec une cuillère et cassez un oeuf dans chacun. Passez encore 5 minutes sous le grill et c'est prêt ! Servir avec encore quelques brins de thym.

