



Les plats principaux

Croque-monsieur au four avec sauce fromage et fromage gratiné

Pour 4 personnes.

Ingrédients

8 tranches de pain
4 tranches de jambon cuit
8 tranches de fromage (jeune)
beurre

Pour la sauce au fromage

30 grammes de beurre
30 grammes de farine
300 millilitres de lait
100 grammes d'Emmentaler (râpé)
pincer noix de muscade
poivre
sel

De la confort food à son meilleur ! Ce croque-monsieur est encore plus onctueux grâce à une couche de sauce au fromage 'maison' et une croûte croustillante au four. Délicieusement moelleux à l'intérieur, doré sur le dessus - un merveilleux lunch ou un repas du soir rapide.

Méthode de préparation

Faites fondre le beurre dans un poêlon à feu moyen. Incorporez la farine et laissez sécher brièvement sans colorer. Ajoutez le lait petit à petit en remuant bien constamment jusqu'à l'obtention d'une sauce lisse. Laissez épaissir, puis incorporez le fromage râpé. Assaisonnez de sel, de poivre et d'une pincée de muscade.

Déposez une tranche de jambon et une tranche de fromage sur la moitié des tranches de pain. Recouvrez avec les tranches de pain restantes puis tartinez d'une fine couche de beurre.

Cuisez-les dans un appareil à croque-monsieur ou à la poêle. Placez ensuite les croque-monsieur dans un plat à four.

Versez un peu de sauce au fromage sur chaque croque et saupoudrez avec encore un peu de fromage râpé.

Placez le plat à four sous le gril et laissez le dessus gratiner bien doré et croustillant. Servez ces croques avec une salade fraîche de mâche, de tomates cerises dans une vinaigrette légère.

