

# croque-monsieur à la sauce béchamel

Plat

4 portions

Prép. 25 min.

Cuiss. 15 min.

Total 40 min.

*pain de mie, fromage râpé, beurre, béchamel, jambon*

## Ingrédients

**8 tranche** pain de mie

fromage râpé

beurre tendre

béchamel

**2 tranche** jambon

## Préparation

1. Préchauffer le four 240°C. Faire la sauce béchamel.
2. Placer sur 1 tranche de pain de mie légèrement beurré une couche de béchamel, du gruyère râpé, 1/2 tranche de jambon, de la béchamel et du gruyère râpé. Fermer avec la 2ème tranche de pain de mie et recouvrir les croque-monsieur de béchamel et de fromage râpé.
3. Poser les 4 croque-monsieur sur la plaque du four recouverte de papier alu (attention à ne pas les laisser bruler dans le four). Cuire 15 à 20 mn.
4. Déguster accompagné de salade verte.

## Tags

rapide

facile

traditionnel

français

riche en m.g.