

Croque-monsieur Gourmand

Un classique du bistro



Ingrédients:

- 8 Tranches de pain de mie
- 4 Tranches de jambon cuit
- Gruyère râpé
- [Béchamel](#) base 3

Ustensiles:

- Fouet pour la béchamel

Préparation:

- Au moins 2 heures avant
- Faire la béchamel, la laisser refroidir, la filmer au contact et la mettre au frais
- Préchauffer le four 200°
- Montage des croques
- Etaler la béchamel sur le pain
- Mettre le gruyère puis le jambon
- Etaler de nouveau de la béchamel sur les autres tranches de pain
- Les poser sur les premières tranches béchamel à l'intérieur
- Appuyer sur les croques pour les tasser
- Etaler la béchamel restante
- Recouvrir de gruyère
- Enfourner pour 12 mn
- Passer sous le grill 3mn

Bon appétit!