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 lègérement 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.