

Croque campagnard au jambon à l'os, lard fumé et comté, béchamel à la moutarde Maille au vin blanc et salade de mâche.

Recette pour 4 personnes



Description

Croque monsieur réalisé sur un pain de campagne, avec une béchamel à la moutarde au vin blanc de chez Maille.

L'astuce du chef

La gamme des moutardes Maille est très riche, alors ne pas hésiter à choisir une autre moutarde pour cette recette.

Ingrédients

Pour la béchamel

- 25 Gr Beurre
- 25 Gr Farine
- 100 Ml Lait
- 100 Gr Moutarde maille au vin blanc

- Beurre

Pour le croque

- 8 Tranche(s) Pain de campagne
- 12 Tranche(s) Lard fumé
- 8 Tranche(s) Jambon à l'os
- 200 Gr Comté
- 4 Poignée(s) Mâche
- 30 Ml Vinaigre de cidre maille
- 60 Ml Huile d'olive

- Beurre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Pour la mise en place

Dans une casserole sur feu moyen, faire fondre le beurre, ajoutez la farine à l'aide d'un fouet pour réaliser un roux. Ajoutez le lait et faire épaissir jusqu'à obtention d'une béchamel, puis ajoutez la moutarde Maille au vin blanc. Dans une poêle chaude sans matière grasse faire grillé les tranches de lard, et réservez sur un papier absorbant. Râpez le fromage.

Pour les croques

Étalez la béchamel sur les tranches de pain, mettre le jambon, le lard et le fromage et refermez vos croques. Avec un pinceau, mettre une fine couche de beurre sur les côtés extérieurs des croques, les mettre sur une plaque de cuisson avec un papier parchemin.

Pour le dressage

Mettre les croques au four pendant 10 minutes, et les retourner à mi cuisson pour faire doré les deux côtés, à la sortie du four les couper en deux avec un couteau à dents. Dans un bol, mettre la salade de mâche, le vinaigre de cidre Maille, l'huile d'olive, salez, poivrez et remuez. Dans une assiette, mettre une belle poignée de salade et le croque et finir avec quelques points de moutarde Maille au vin blanc pour le goût et la décoration.

Bon appétit!