

Croque-Monsieur à la Parisienne, béchamel à la sauce oignons grilladerie gratinée au fromage suisse.

Recette pour 12 TAPAS

Description

Sandwich de jambon et béchamel, gratiné au fromage (dans l'idée du grilled cheese).

L'astuce du chef

Ne pas colorer le roux à la cuisson, pour obtenir une béchamel bien blanche. Ne pas trop saler votre béchamel, puisque vous avez un apport de jambon et de fromage, des ingrédients déjà salés naturellement.

Ingrédients

Sandwich

- 6 Tranche(s) Pain de mie
- Sel et poivre

Béchamel à la bière

- 150 Ml Lait
- 20 Gr Beurre
- 20 Gr Farine
- 50 Gr Fromage râpé suisse
- 100 Ml Sauce oignon grilladerie
- Sel et poivre

Garnitures du Croque-Monsieur

- 6 Tranche(s) Jambon blanc
- 125 Gr Fromage râpé suisse
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **20 mins**
- Préchauffez votre **four à broil** à **0 F°**
- Temps de repos **5 mins**

Préparation de la béchamel

Faites fondre le beurre dans une casserole, ajoutez la farine et mélangez à l'aide d'un fouet pendant environ 3 minutes. Ajoutez graduellement votre lait, ainsi que la sauce oignons grilladerie, n'arrêtez pas de mélanger. Après 4/5 minutes d'ébullition, ajoutez hors du feu le fromage râpé. Salez et poivrez au besoin.

Finition du croque-monsieur

Étalez une couche de béchamel sur une tranche de pain de mie, déposez dessus une tranche de jambon. Déposez la deuxième tranche sur le jambon, badigeonnez le dessus avec de la béchamel et parsemez de fromage râpé. Répétez l'opération pour les trois croque-monsieur, déposez-les sur une

plaque et passez-les au four pour faire gratiner le fromage. A la sortie du four, laissez-les reposer 5 minutes, puis coupez chaque Croque en 4 morceaux.

Bon appétit!