



CROQUE MONSIEUR

Gourmandise à la française !

INGRÉDIENTS (pour 4 portions)

- ❑ 8 tranches de pain toast
- ❑ 4 c. à c. de moutarde de Dijon
- ❑ 4 tranches de jambon cuit
- ❑ 4 tranches de fromage d'abbaye Fairebel
- ❑ 200 ml de sauce béchamel
- ❑ 150 g d'emmental râpé Fairebel

Pour commencer, tartiner la moitié des tranches de pain toast avec de la moutarde, y disposer une tranche de jambon cuit et une tranche de fromage d'abbaye Fairebel. Couvrir ensuite de sauce béchamel.

Recouvrir le croque-monsieur avec la tranche de pain toast restante. Napper également la tranche de pain supérieure de sauce béchamel et parsemer d'emmental.

Cuire les croque-monsieur dans un four préchauffé à 200 °C pendant 5 à 10 minutes jusqu'à ce que le fromage soit doré. Bon appétit !

