

# Croque-monsieur

Les croque-monsieurs de mon enfance...

Par Chou



Note : 4.2 /5 (56 votes)

Nombre de personnes : 4

Difficulté : très facile

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 20 min

Coût : bon marché

## INGRÉDIENTS

- 16 tranches de pain de mie
- 6 tranches de jambon
- 200g de gruyère
- Béchamel
- Origan ou graines de carvi

## PRÉPARATION

### ÉTAPE 1

Sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé, disposer 8 tranches de pain de mie.

### ÉTAPE 2

Étaler sur chaque tranche une cuillère à soupe de béchamel.

### ÉTAPE 3

Couper le jambon de sorte à obtenir deux carrés de même taille que votre pain et deux bouts de 'reste'. Disposer sur la béchamel un carré de jambon et un peu de gruyère.

### ÉTAPE 4

Recouvrir d'une tranche de pain, puis d'une cuillère de béchamel, d'un carré de jambon et de gruyère.

### ÉTAPE 5

Parsemer d'origan ou de carvi.

### ÉTAPE 6

Enfourner 20 min à 180°C (four préchauffé).

