



# Croque monsieur (specialità francese)



Redatto da V-ZUG SpA  
Apparecchio Combair SE dal 2012

## Besciamella

---

25 g burro  
25 g farina  
250 ml latte  
noce moscata  
sale  
pepe

Sciogliere il burro in una padella. Aggiungere la farina a pioggia e preparare un roux. Aggiungere il latte, portare a ebollizione mescolando continuamente. Cuocere la besciamella a fuoco lento per 20 minuti. Condire con sale, pepe e noce moscata.

## Croque monsieur

---

8 fette di pane da toast  
4 prosciutto a fette  
100 g formaggio grattugiato, groviera

### **(Pre)riscaldare la camera di cottura a 200 °C con Aria calda umida**

Distribuire 4 fette di pane da toast sulla teglia. Cospargere ogni fetta con 1–2 CM di besciamella. Coprire con una fetta di prosciutto seguita da una fetta di pane da toast. Ricoprire infine con altri 1–2 CM di besciamella e cospargere con formaggio grattugiato.

Inserire la teglia nella camera di cottura preriscaldata. Cuocere.

Infornare il dolce

**Aria calda umida 200 °C per 12 Min.**

## Accessori

---

Teglia

