# Croque-monsieur

Recette de V-ZUG SA



| | |
|---|---|
| Préparation | 25 min |
| Temps de cuisson | 12 min |
| Portions | 4 |
| Appareil | Combair SE à partir de 2012 |

## Béchamel

25 g de beurre

25 g de farine

250 ml de lait

Noix de muscade

Sel

Poivre

Faire fondre le beurre dans une casserole. Ajouter la farine en une seule fois et faire un roux. Verser le lait et porter à ébullition sans cesser de remuer. Laisser cuire la béchamel à feu doux pendant 20 minutes. Saler, poivrer et assaisonner avec la noix de muscade.

## Croque-monsieur

8 tranches de pain de mie

4 tranches de jambon

100 g de fromage râpé, gruyère

**(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 200 °C avec Air chaud humide**

Répartir 4 tranches de pain de mie sur la plaque à gâteaux. Etaler 1 à 2 cs de béchamel sur chaque tranche. Garnir avec une tranche de jambon puis avec une autre tranche de pain de mie. Etaler ensuite encore une fois 1 à 2 cs de béchamel et parsemer de fromage râpé.

Insérer la plaque à gâteaux dans l'espace de cuisson préchauffé. Cuire.

**Enfourner le mets à cuire**

**Air chaud humide 200 °C pendant 12 min**

## Accessoires

Plaque à gâteaux

## Informations complémentaires

| | |
|---|---|
| Créée le | 11.12.2019 |