

Croque monsieur aux tomates séchées

Difficulté : Facile

Ingrédients pour 2 personnes :

4 tranches de pain de mie

4 tranches de jambon

Tomates séchées

Emmental râpé

Sauce béchamel :

40 g de farine

40 g de beurre

Lait

Sel & poivre

Préparation : 20 min

Cuisson : 8 à 10 min

Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C (Th.6)

Coupez les tomates séchées en petits morceaux.
Réservez.

Préparez la sauce béchamel en faisant fondre le beurre dans une casserole, ajoutez la farine, bien mélanger et versez petit à petit le lait, tout en mélangeant afin d'obtenir une sauce ni trop épaisse ni trop liquide. Laissez cuire quelques minutes.

Ajoutez les morceaux de tomates et mélangez.

Tartinez 2 tranches de pain de mie et posez sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson.

Eparpillez un peu d'emmental, déposez une tranche de jambon plié en deux, remettez un peu de béchamel, puis une seconde tranche de jambon, encore un peu de béchamel et d'emmental râpé

Déposez les deux tranches de pain de mie restantes sur les croques.

Déposez un peu de béchamel sur le dessus des croques et ajoutez un peu d'emmental

Enfournez pour 8 à 10 min

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!