Croque rose au Pink Queen Cheese

Informations

Personnes : **4**
Préparation : **30 min.**
Cuisson : **15 min.**

Ingrédients

- 200 g de Pink Queen Cheese râpé
- 8 tranches de pain de mie rose
- 8 tranches de jambon
- 50 g de beurre Isigny
- 50 g de farine
- 500 ml de lait
- Sel fin, poivre du moulin
- Noix de muscade Albert Ménès

Étapes de la préparation

1. Préchauffez votre four à 180°C (thermostat 6).
2. Commencez par préparer la béchamel. Pour se faire ; dans une casserole, faites fondre le beurre à feu moyen. Ajoutez la farine et mélangez bien jusqu'à obtenir un roux.

3. Versez le lait froid progressivement tout en remuant constamment avec un fouet pour éviter les grumeaux. Continuez à remuer jusqu'à ce que la sauce épaississe.
4. Assaisonnez la béchamel avec du sel, du poivre et une pincée de muscade râpée. Retirez la casserole du feu et réservez la béchamel.
5. Tartinez de béchamel 4 tranches de pain. Ajoutez une tranche de jambon.
6. Saupoudrez le Pink Queen Cheese râpé sur le jambon.
7. Prenez les 4 autres tranches de pain de mie et placez-les par-dessus, de manière à former des sandwichs.
8. Dans une poêle antiadhésive, faites fondre un peu de beurre à feu moyen. Placez les croque-monsieur dans la poêle et faites-les dorer des deux côtés pendant quelques minutes, jusqu'à ce que le fromage soit fondu.
9. Déposez les croques dans un plat allant au four. Nappez-les avec le reste de la béchamel et saupoudrez-les généreusement de Pink Queen Cheese.
10. Enfournez le plat pendant environ 10 minutes, jusqu'à ce que le fromage soit bien gratiné.
11. Une fois cela fait, retirez les croque-monsieur du four et laissez-les légèrement refroidir avant de les servir.

? **Astuce :** Servez vos croque-monsieur avec des chips. Et pour plus d'originalité, vous pouvez réaliser des chips de légumes maison !

Recette fromi : Croque rose au Pink Queen Cheese