

## CROQUE MONSIEUR.

### LA BECHAMEL



Préparer les ingrédients.



Faire fondre le beurre



Verser la farine en une seule fois et cuire 5 mn



Verser le lait froid



Remuer pour éviter la formation de grumeaux



Cuire sans cesser de remuer.



Assaisonner , sel, poivre blanc et muscade.



En fin de cuisson débarrasser dans saladier.

### ASSEMBLAGE DES CROQUES-MONSIEUR.



Préparer les ingrédients



Sur une plaque dresser Les tranches de pain de mie.



Mettre un peu de sauce sur chaque tranche.



Disposer sur chaque tranche du jambon.



Recouvrir avec de la béchamel.



Masquer la tranche du dessus avec de la sauce.



Parsemer de gruyère râpé.