Croque Monsieur Parisien

6 pers 20 mn

Les **ingrédients**

- 12 tranches de pain de mie
- 400gr de fromage râpé (Comté ou gruyère)
- 6 tranches de jambon blanc sans couenne
- 50gr de beurre
- 50gr de farine
- ½ l de lait
- Muscade
- Poivre

La **recette**

Etape 1

Préparez la béchamel : faites fondre le beurre dans une casserole et ajoutez la farine, tournez te faites un roux blanc pendant 3 min. ne pas laisser colorer. Ajoutez le lait froid d'un seul coup et continuer à chauffer sur le feu le temps que la béchamel épaississe, ajoutez de la noix de muscade râpé et du poivre.

Etape 2

Réservez Sur 6 tranches de pain, ajoutez une couche de béchamel, une tranche de jambon et du fromage râpé. Refermez le croque et tartinez le d'une fine couche de béchamel et ajoutez du fromage râpé.

Etape 3

Faite cuire à four chaud pendant 20 min à 200° jusqu'à ce que les croques soient dorés.