



# Croque-Monsieur MAXI



Pour 4 personnes  
(4 croque-monsieur)

 10 minutes

 10 minutes > Facile

## INGRÉDIENTS

8 tranches de pain de mie MAXI

4 tranches de jambon

100 g de gruyère râpé

50 g de beurre

60 g de farine nature MÉLISSA

½ litre de lait demi-écrémé

Sel

Poivre



Sauce béchamel - MÉLISSA :

**1** - Faites fondre le beurre dans une casserole, ajoutez-y la farine MÉLISSA et remuez bien.

**2** - Ajoutez ensuite le lait petit à petit pour éviter la formation de grumeaux. Laissez sur feu doux sans arrêter de remuer.

**3** - Salez, Poivrez. Dès que la texture que vous souhaitez est atteinte, arrêtez le feu et réservez.



Croque-Monsieur - MAXI :

**1** - Mettez sur votre plan de travail une tranche de pain de mie MAXI.

**2** - Ajoutez une tranche de jambon, un peu de sauce béchamel et saupoudrez de fromage.

**3** - Mettez la seconde tranche de pain de mie MAXI pour recouvrir le tout.

**4** - Ajoutez à nouveau de la béchamel sur la tranche supérieure et un peu de gruyère râpé.

**5** - Faites cuire pendant 5 minutes à 200°C, puis 5 minutes en position grill pour gratiner le croque-monsieur.

**6** - Dégustez !

