

CROQUE MONSIEUR

FAÇON MOULIN RICHE



**POUR
2 PERSONNES**



**TEMPS DE PRÉPARATION
15 MINUTES**



Ingrédients

4 TRANCHES DE PAIN DE CAMPAGNE
2 TRANCHES DE JAMBON BLANC TRUFFÉ
50G DE BEURRE

HUILE DE TRUFFE
COMTÉ DE 18 MOIS OU GOUDA TRUFFÉ
60G DE FARINE

60CL DE LAIT
10G DE TRUFFE FRAÎCHE OU EN BOCAL
SEL, POIVRE

La béchamel

ETAPE 1 :

Faire fondre le beurre dans une casserole.

ETAPE 2 :

Ajoutez la farine et remuez doucement. La farine doit s'épaissir pour former une pâte.

ETAPE 3 :

Versez le lait progressivement, sans cesser de remuer, jusqu'à ce que le mélange devienne homogène et épais.

ETAPE 4 :

Rajoutez quelques gouttes d'huile de truffe ainsi que de fines tranches de gouda truffé. Salez, poivrez. Votre béchamel est prête.

Le dressage

ETAPE 1 :

Coupez quatre tranches de pain de campagne.

ETAPE 2 :

Disposez-les dans une poêle beurrée. Faites dorer le pain. Lorsque la première face des tranches est dorée, ajoutez-y une généreuse cuillère à soupe de béchamel.

ETAPE 3 :

Ajoutez une tranche de jambon truffé, puis disposez quelques tranches fines de gouda truffé ou de Comté.

ETAPE 4 :

Couvrir le tout avec l'autre tranche de pain de campagne. Laissez le croque-monsieur dans la poêle à feu vif jusqu'à ce que le fromage fonde.



PETIT CONSEIL FRAÎCHEUR :

Accompagnez votre croque-monsieur avec une belle mâche assaisonnée d'une vinaigrette à la truffe.

