

Croque madame

Pour : 4

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 8 minutes

4 tranches de jambon blanc

50cl de lait

4 œufs

30g de beurre

30g de farine

30g de gruyère râpé

1 pincée de noix de muscade râpée

1 noix de beurre

Sel

Poivre

Faites fondre le beurre dans une casserole et ajoutez la farine.

Mélangez avec un fouet, puis versez le lait froid en fouettant.

Ajoutez le sel, le poivre et la noix de muscade.

Faites bouillir la béchamel en mélangeant, puis laissez-la refroidir.

Badigeonnez quatre tranches de pain de mie avec un peu de béchamel.

Coupez les tranches de jambon en quatre.

Posez deux morceaux de jambon sur le pain de mie.

Ajoutez un peu de béchamel et recouvrez avec une autre tranche de pain de mie.

Ajoutez les deux autres morceaux de jambon, puis un peu de béchamel.

Saupoudrez le gruyère râpé et enfournez à 200°C (th.7) pendant 8 min environ.

Faites fondre une noix de beurre dans une poêle et cassez les œufs dedans.

Assaisonnez et laissez cuire 1 min.

Ajoutez un œuf sur chaque croque-madame et dégustez.

