

## Croque-monsieur jambon-fromage



Plat **Facile**

**Préparation** : 20 mn

**Cuisson** : 10 mn

*A accompagner d'une salade de mâche pour un repas complet*

### Ingrédients

- tranches de pain de mie complet - (plus moelleux)
- tranches de jambon blanc
- tranches de fromage à croque monsieur
- béchamel maison :
- 30 g de beurre
- 30 g de farine
- lait - selon la consistance souhaitée
- sel
- poivre

### Préparation

- 1 Préparation de la béchamel : faites fondre le beurre et ajoutez la farine. Mélangez le tout et versez ensuite par dessus le lait jusqu'à obtention de la consistance que vous aimez. Salez et poivrez.
- 2 Préparation des croque-monsieur : prenez une tranche de pain de mie, mettez une tranche de jambon, une autre de fromage et une cuillère à soupe de béchamel. recouvrez d'une deuxième tranche de pain de mie. Mettez le tout dans votre machine à croque-monsieur ou dans votre four.

Proposé par



**cofi**

Maman de 3 enfants pour le moment âgés de 9 ans 7 ans et 15 mois ,j'essaie de leur faire des repas variés et qui change un peu toutes les semaines. Mais je préfère le sucré au salé même si mes petites recettes salé sont bonnes .

retrouver moi aussi

ici <http://www.certiferme.com/blog/mespetitesrecettesdecofi.html>

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

