



Le Croque-Monsieur à la sauce Mornay
*Une recette de Juan Arbelaez, chefs des restaurants Plantxa,
Vida, Yaya, Frou Frou ...*

Temps de préparation : 35 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Recette pour 2 personnes

Ingrédients

- 5 tranches de pain de mie
- 5 tranches de jambon blanc

Pour la sauce Mornay

- 50 gr de farine
- 50 gr de beurre
- 500 gr de lait
- 150 gr de gruyère râpé
- 4 tours de poivre au moulin
- 1 pincée de sel

Pour le gratin

- 1 poignée de gruyère râpé

1. Préchauffez votre four à 220°C.
2. Toastez les tranches de pain.
3. Pour la sauce Mornay, faites fondre le beurre. Une fois qu'il est bien moussieux, ajoutez la farine hors du feu. Fouettez vigoureusement. Une fois

le mélange homogène, faites cuire pendant 2 à 3 minutes sur le feu à puissance moyenne. Ajoutez le lait puis faites cuire à feu doux en fouettant, retirez le mélange du feu et ajoutez le fromage puis fouettez de nouveau jusqu'à obtenir un mélange bien homogène. Débarrassez, assaisonnez et laissez refroidir.

4. Pour le montage. Sur les tranches de pains toastés, ajoutez la sauce Mornay, puis une tranche de jambon. Répétez le processus 5 fois. Pour la dernière tranche, finissez avec un peu de Mornay, du fromage râpé et disposez le croque au four pendant 5 minutes. Sortez-le du four quand la couche supérieure est bien gratinée.
5. À déguster de façon coquine !