



CROQUE MONSIEUR JAMBON ET FROMAGE À LA TRUFFE

INGRÉDIENTS

- 1 BOULE TERROIR TRANCHÉ
- 8 TRANCHES DE KALBACH À LA TRUFFE*
- 4 TRANCHE DE JAMBON À LA TRUFFE*
- 1 PAQUET D'EMMENTAL RÂPÉ*
- 30 GR DE BEURRE CRU DOUX*
- 30 GR DE FARINE
- 50 CL DE LAIT DEMI-ÉCRÉMÉ
- PIMENT D'ESPELETTE*

PRÉPARATION

- FAITES FONDRE À FEU DOUX LE BEURRE.
- AJOUTEZ LA FARINE PUIS REMUEZ AFIN DE CRÉER UN ROUX.
- AJOUTEZ PETIT À PETIT LE LAIT TOUT EN REMUAN.
- OBTENEZ UNE TEXTURE ONCTUEUSE PUIS ASSAISONNEZ AVEC LE PIMENT D'ESPELETTE ET LA NOIX DE MUSCADE.
- AJOUTEZ UNE PETITE POIGNÉE DE FROMAGE EMMENTAL RÂPÉ.
- PRÉCHAUFFEZ LE FOUR EN POSITION GRILL À 200 °C.
- FAITES CHAUFFER UNE POÊLE AVEC UN FILET D'HUILE D'OLIVE.
- FAITES REVENIR QUELQUES SECONDES VOS TRANCHES DE PAIN AFIN QU'ELLES SOIENT COLORÉES.
- UNE FOIS, LE PAIN GRILLÉ, AJOUTEZ SUR CHAQUE TRANCHE UNE CUILLÈRE À SOUPE DE BÉCHAMEL.
- UNE TRANCHE DE KALTBACH À LA TRUFFE, UNE TRANCHE DE JAMBON CUIT À LA TRUFFE PUIS LA TRANCHE DE KALTBACH À LA TRUFFE.
- AJOUTEZ L'AUTRE TRANCHE DE PAIN BADIGEONNÉ DE BÉCHAMEL PUIS PARSEMEZ D'EMMENTAL RÂPÉ.
- ENFOURNEZ 10 MINUTES.