

Croque oeuf coulant au four

● Difficulté : Facile

● Préparation : 10 min / Cuisson : 15 min env.

Ingrédients pour 2 personnes :

- 4 tranches de pain de mie
- 2 oeufs
- 2 tranches de jambon blanc
- 200 ml béchamel
(30 g de beurre + 30 g de farine + lait)
- 100 g de fromage râpé
- 20 g de beurre

Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C (Th.6)

Préparez votre béchamel avec 30 g de beurre + 30 g de farine et bien délayer avec du lait (je ne mesure pas le lait, car je fais en sorte que ma béchamel ne soit ni trop liquide, ni trop épaisse)

Beurrez deux tranches de pain de mie, et déposez le côté beurré sur une plaque de cuisson préalablement recouverte d'une feuille de papier cuisson.

Sur cette première tranche de pain de mie déposer un peu de la béchamel,
1 tranche de jambon blanc coupé en 2, recouvrez de béchamel,
mettre un peu de gruyère râpé.

Faites un trou dans la seconde tranche du pain de mie avec un verre, beurrez-les et placez le blanc d'oeuf à l'intérieur, enfournez pour environ 10 à 12 min à 180°C, au bout des 10 à 12 min, sortir la plaque du four puis mettre le jaune d'oeuf dessus et enfourner pour 2 min (PAS PLUS).

Vous reste plus qu'à passer à table

Recettes de Caline

Bon appétit à toutes & tous !!