

Croque monsieur au poulet

Difficulté : Facile

Préparation : 20 min / Cuisson : 15 min

Ingédients pour 4 personnes :

Pour la béchamel :	2 filet de poulet rôti
Lait	8 tranches pain de mie
50 g de beurre	100 g de gruyère
50 g de farine	1 tomate
1 pincée noix de muscade (facultatif)	Sel & poivre

Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C (Th.6)

Préparez la sauce béchamel.

Dans une casserole, faites fondre le beurre, avec la maïzena, puis versez petit à petit le lait en mélangeant bien. Il faut que la béchamel soit ni trop liquide, ni trop épaisse.

Salez, poivrez et ajoutez la pincée de noix de muscade.

Cuire les filets de poulet.
Coupez-les poulet en lamelles.

Lavez et coupez la tomate en rondelles.

Déposez 2 tranches de pain de mie sur la plaque du four recouverte au préalable de papier cuisson.

Recouvrez-les ensuite de sauce béchamel.
Disposez dessus du poulet et 2 rondelles de tomate.

Ajoutez à nouveau de la béchamel et refermez les croque-monsieur avec les autres tranches de pain de mie.

Recouvrez avec le reste de sauce.

Parsemez de gruyère.

Enfournez pour 15 à 20 min.

Accompagnez d'une bonne salade

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!