

Croissant au jambon

Difficulté : Facile

Préparation : 15 min / Cuisson : 8 min à 10 min maximum

Ingrédients pour 4 personnes :

4 croissants

4 tranches de jambon blanc
ou 4 tranches de jambon de poulet

Gruyère râpé

Béchamel :

40 g de Farine

40 g de Beurre

Lait

Sel & poivre

Préparation :

Préchauffer votre four à 180°C (Th.6)

Couper vos croissants dans le sens de la longueur, placer le dessous sur une plaque de cuisson, réserver le dessus.

Préparez la béchamel :

Mettez dans votre casserole 40 g de beurre à fondre, ajoutez la farine, mélanger.

Petit à petit, versez du lait, il faut que votre sauce soit ni trop épaisse, ni trop liquide juste ce qu'il faut.

Ajoutez un peu de fromage râpé.

Salez, poivrez, et laissez cuire 2 à 3 min sans cesser de remuer.

Étalez un peu de béchamel sur chaque fond de croissant, puis 1 tranche de jambon plié en deux, mettez un peu de béchamel sur le jambon, un peu de gruyère, puis mettre le dessus des croissants.

Étalez un peu de béchamel sur chaque croissant, puis un peu de gruyère râpé

Enfournez 8 à 10 min à 180°C (Th.6)

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!