

Croque-monsieur à la crème

écrit par Pariseyn | 18 mars 2016



Proche cousin du croque-monsieur béchamel, il est tout aussi délicieux, voire plus selon les goûts. On remplace ici la béchamel par un mélange de crème fraîche et gruyère râpé.

Ingrédients, pour 4 personnes :

8 tranches de [pain de mie](#) beurrées

4 tranches de jambon

200 g de gruyère râpé

1 pot de 25 cl de crème fraîche semi-épaisse

Noix de muscade moulue

Sel et poivre

Préchauffer votre four à 200 °C chaleur tournante.

Préparer la sauce :

Dans un bol, mélanger la crème fraîche et le gruyère râpé. Saler et poivrer la mixture. Ajouter une pincée de noix de muscade moulue.



Assembler le sandwich :

Beurrer le pain supérieur et le pain inférieur. Déposer la tranche inférieure coté beurré à l'intérieur sur une plaque de cuisson. Déposer dessus une tranche de jambon. Ajouter la crème fraîche au gruyère. Puis poser une deuxième tranche de pain de mie par-dessus, coté beurré à l'intérieur.

Beurrer les faces extérieures de chaque croque-monsieur.



Répéter l'opération pour les autres croque-monsieur.

Enfourner jusqu'à obtenir un croque-monsieur doré à souhait.
Au besoin, passer à position gril 260 °C pour finir de dorer
le pain supérieur.

Servir chaud accompagné d'une salade de votre choix.