



# CROQUE MONSIEUR KALTBACH À LA TRUFFE

## INGRÉDIENTS

- 1 PAIN BOULE (TRANCHÉ)
- 4 TRANCHES FINES DE JAMBON CUIT SUPÉRIEUR\*
- 8 TRANCHES (3 MM) DE KALTBACH À LA TRUFFE\*
- 1 SACHET D'EMMENTAL FRANÇAIS\*
- HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE\*
- 50 CL DE LAIT DEMI-ÉCRÉMÉ\*
- 30 GR DE BEURRE CRU DOUX\*
- 30 GR DE FARINE
- PIMENT D'ESPELETTE\*
- NOIX DE MUSCADE

## PRÉPARATION

- PRÉCHAUFFEZ LE FOUR EN POSITION GRILL À 200°C
- 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 REMUANT.
- OBTENEZ UNE TEXTURE ONCTUEUSE PUIS ASSAISONNEZ AVEC LE PIMENT D'ESPELETTE ET LA NOIX DE MUSCADE.
- AJOUTEZ UNE PETITE POIGNÉE DE FROMAGE EMMENTAL RÂPÉ
- 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.
- PUIS SUR UNE TRANCHE, UNE PREMIÈRE TRANCHE DE KALTBACH À LA TRUFFE, UNE TRANCHE DE JAMBON CUIT SUPÉRIEUR PUIS LA DEUXIÈME TRANCHE DE KALTBACH À LA TRUFFE.
- AJOUTEZ L'AUTRE TRANCHE DE PAIN BADIGEONNÉ DE BÉCHAMEL PUIS PARSEMEZ D'EMMENTAL RÂPÉ PAR-DESSUS VOTRE CROQUE MONSIEUR.
- ENFOURNEZ 10 MINUTES.