# LE CROQUE MONSIEUR

**Pour 1 croque**

D’abord, j’ai arrangé les tranches de pain sur une surface. J’ai étalé le moutard Dijon sur ces tranches. Ensuite, j’ai dû placer 50 grammes de gruyère sur chaque tranche.

Après ça, hachez le jambon et l’étalez. Si tu veux, coupez une tranche de tomate et placez-la sur une tranche de pain. Maintenant, tu dois combiner les tranches de pain.

Mettez du beurre dans la poêle et activez la chaleur. Cassez et mixez les œufs et le lait et trempez-le croque dans la, pendant la poêle chauffe.

Quand la poêle est chaude, frire le croque sur le beurre. Allumez la fourre sur 175 dégrées Celsius. Attendez jusqu’a le surface de le croque est croustillant sur tous les deux côtés, le chauffez dans la fourre. Prenez-le quand le fromage a fondu.

**Si tu veux : Fromage Béchamel**

Frire la farine et beurre sur une casserole un petit peu. Mettez le lait peu à peu et éliminez des morceaux. Ensuite, bouillez-le sur cinq minutes, mixez quelques fois. Mettez le fromage et le muscade, tu dois attendez jusqu’à le fromage a fondu. Laisse reposer jusqu’à elle est épaisse.

Étalez la béchamel sur le croque.