# LE CROQUE MONSIEUR

**Pour 1 croque**

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

Après ça, je hachais le jambon et l’étalais. J’ai coupé une tranche de tomate et plaçais-la sur une tranche de pain. Maintenant, j’ai dû combiner les tranches de pain.

Je mettais du beurre dans la poêle et activais la chaleur. Je cassais et mixais les œufs et le lait et trempais-le croque dans la, pendant la poêle chauffait.

Quand la poêle était chaude, j’ai frit le croque sur le beurre. J’allumais le four sur 175 dégrées Celsius. J’attendais jusqu’a le surface de le croque était croustillant sur tous les deux côtés, je le chauffais dans la fourre. J’ai pris-le quand le fromage a fondais.

**Si tu veux : Fromage Béchamel**

Je frisais la farine et beurre sur une casserole un petit peu. Je mettais le lait peu à peu et éliminais des morceaux. Ensuite, je bouillais-le sur cinq minutes, j’ai mixé quelques fois. Je mettais le fromage et le muscade, j’ai dû attendre jusqu’à le fromage a fondu. Je le laissais reposer jusqu’à elle était épaisse.

J’étalais la béchamel sur le croque.