

Croissant salé

jamón, emmental et béchamel



Préparation :

10 minutes

Cuisson :

5 à 10 minutes

Portions :

4 personnes

Ingrediénts :

- 4 croissants pur beurre*
- 40 g de féculle de maïs
- 500 ml de lait demi-écrémé*
- 4 tranches de jambon
- sel et poivre

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Dans une casserole, délayer la féculle de maïs dans 1 cm de lait. Ajouter le reste du lait, saler, poivrer et porter à ébullition sans cesser de mélanger.
3. Hors du feu, incorporer le fromage râpé et mélanger jusqu'à obtenir une béchamel onctueuse. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
4. Couper le jambon en lamelles.
5. Ouvrir les croissants sans les couper entièrement en deux pour les garnir de sauce, de jambon et de fromage râpé.
6. Enfourner 5 à 10 minutes jusqu'à ce que le fromage ait fondu.
7. Déguster avec une salade verte ou des crudités !

*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

Sargé | ZAC de la Pointe, Sargé
Université | 22 bd Louis Léprince-Ringuet
République | 1 b rue Gambetta, Le Mans

Atlantides | 4 avenue d'Haouza, Le Mans
Antarès | Giratoire de César, Le Mans
Allonnes | Rue de la Raterie, Allonnes

↗ Plus de recettes sur
www.cuisine-moi-un-fenouil.fr