

CROISSANTS GARNIS

INGRÉDIENTS :

- 4 croissants de la veille
- 4 tranches de jambon
- 100 g de fromage râpé
- 10 g de beurre
- 10 g de farine
- 10 cl de lait
- Muscade

Pour manger les croissants
passés de la veille



x 4



15 min



10 min



Moyen



Facile

1. Préparez la béchamel : dans une casserole, faites fondre le beurre. Ajoutez la farine et mélangez.
2. Versez le lait et remuez en formant des «S» avec une cuillère en bois pendant 10 minutes. La sauce épaissit. Salez, poivrez et terminez par la muscade. Mélangez. Réservez.
3. Coupez les croissants et les tranches de jambon en deux, dans le sens de la longueur.
4. Déposez le jambon sur la partie inférieure du croissant.
5. Nappez de béchamel. Parsemez de fromage râpé.
6. Refermez le croissant et enfournez à 180°C pour 10 minutes.
7. Servir avec une salade.

Source : www.cuisineaz.com