

Croque-monsieur

C'est un des plats typiquement français, mais on ignore l'origine et l'histoire de son nom. Il est présent dans toutes les brasseries de France

Ingredienti

- 8 fette di pancarré
- 50 g de burro
- 4 fette di prosciutto
- 8 fette di formaggio
- 100 g de gruviera grattugiato
- 4 cucchiari di besciamella
- 1 pizzico di noce moscata
- sale, pepe



Mettete il burro sulla fetta di pancarré. Aggiungete una fetta di formaggio. Poi, mettete una fetta di prosciutto e l'altra fetta di pancarré.

In una ciotola mischiate bene il formaggio grattugiato con la besciamella, il sale e il pepe. Mettete il composto dentro e su ogni fetta di pancarré. Infornate per 10 minuti.

Con un uovo al tegamino sulla besciamella, il croquemonsieur si chiama **croquemadame**

