

Croque-monsieur

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



<https://www.youtube.com/watch?v=drK8xRsxrVI>

LA CREPE ET LA GALETTE BRETONNE

La crêpe bretonne est un plat traditionnel consommé **Bretagne**. Elle est nature ou garnie d'ingrédients différents, salés ou sucrés selon la recette de base.

La crêpe bretonne est à base de froment (crêpe sucrée) ou de sarrasin (crêpe salée).



On appelle la galette de sarrasin ou galette de blé noir simplement « galette ».



<https://www.youtube.com/watch?v=O4me9JI5SAs>

- <https://www.youtube.com/watch?v=r6hgH1fmCPQ&list=PLcoQWyFpRIxhbhcSiRLjulN5BVt6b8p1T>