

WANGS

Una Deleziosa Quotidienne *de Dykitchen*

CROQUE

madame

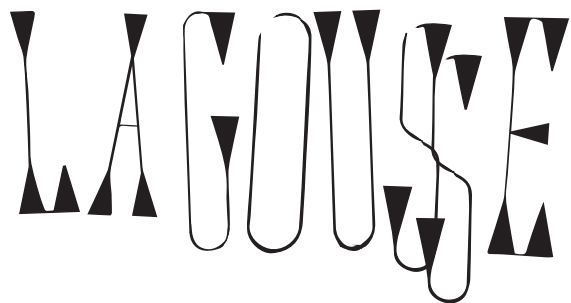
PAR CLARA

PRIOUX

Gousse

"À me la remémorer, je la cible un peu chez les goudousavec ses cheveux courts, sa façon de se fringuer hommasse... Pas impossible qu'elle ait croqué de la gousse d'ail."

Alphonse Boudard, Mourir d'enfance, 1795



*Une Délicieuse Quotidienne
de Dykitchen*



INGRÉDIENTES

POUR FAIRE 2 CROQUES:

- 4 belles tranches de pain de mie (si vous en trouvez à la boulangerie c'est vraiment meilleur)
- 2 tranches de jambon blanc, fumé ou normal
- 1 paquet de fromage emmental rapé
- 1 noix de beurre

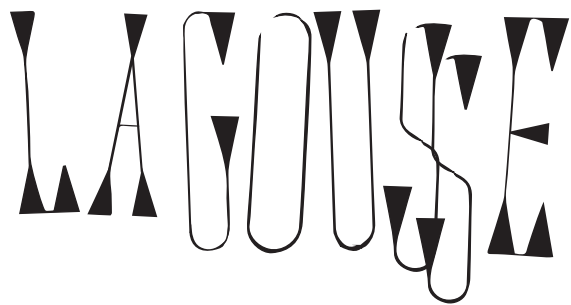
POUR LA BÉCHAMEL :

#13

- 20g farine
- 20g beurre salé
- 25 cl lait froid
- épices : sel, poivre noir, noix de muscade



CROQUE mondame
PAR CLARA PRIOUX



*Une Délicieuse Quotidienne
de Dykitchen*



ASSEMBLAGE DES CROQUES

Couper les tranches
de jambon en deux,
déposer un morceau sur la
première tranche de pain,
un peu de fromage rapé,
l'autre morceau de jambon,
puis la deuxième tranche
de pain.

Procéder de la même
façon pour le deuxième
croque faire dorer les **213**
croques sur chaque face
à feu très doux dans une
poêle beurrée couper le
feu et réserver



CROQUE mondame
PAR CLARA PRIOUX



*Una Deleziosa Quotidienne
de Dykitchen*



LA BÉCHAMEL

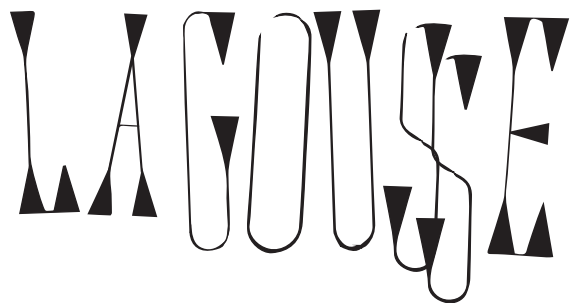
Peser et préparer ses ingrédients faire fondre le beurre à feu doux dans une petite casserole, quand c'est fondu, retirer du feu puis verser d'un coup la farine, remuer vivement et bien incorporer remettre sur le feu et remuer sans cesse avec une cuillère en bois jusqu'à ce que la préparation ait un aspect moussueux retirer à nouveau du feu et verser le lait froid d'un coup, bien remuer puis remettre sur le feu, remuer sans cesse, quand le mélange commence à bouillir, compter environ 5 minutes jusqu'à ce que la béchamel s'épaississe bien.

Assaisonner avec du poivre noir, une pincée de sel et de la muscade.

≈ 13



CROQUE mondame
PAR CLARA PRIOUX



*Une Délicieuse Quotidienne
de Dykitchen*



LA GRATINADE

Déposer les croques dans
un plat allant au four
préalablement beurré
Naper le dessus de chaque
croque de béchamel, puis
recouvrir de fromage rapé
Faire gratiner au four à **180°**
jusqu'à ce que le fromage
soit bien doré
(environ 10 minutes)

**NB : on peut déposer une fine
fine couche de moutarde** **≈ 13**
douce sur la face des croques
avant de naper de béchamel.

Servir avec de la salade.

CROQUE mondame
PAR CLARA PRIOUX



LA Gousse

*Una Deleziosa Quotidienne
de Dykitcher*



Voulez-vous de l'ail? J'en ai de belles gousses.