

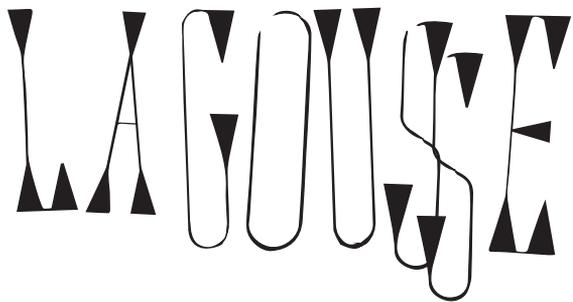
WANDY
Une Délicieuse Quotidienne
de Dykitcher

CROQUÉ
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

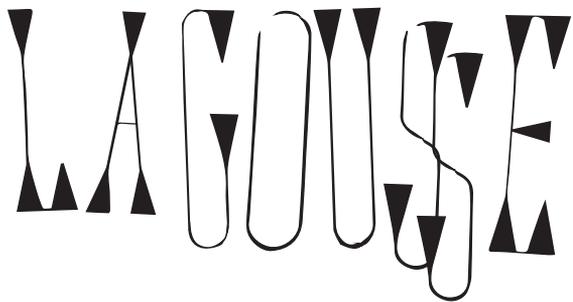
POUR LA BÉCHAMEL :

#13

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



CROQUE mondame
PAR CLARA PRIOUX



La Deliziosa Quotidienne
de Dykitchen



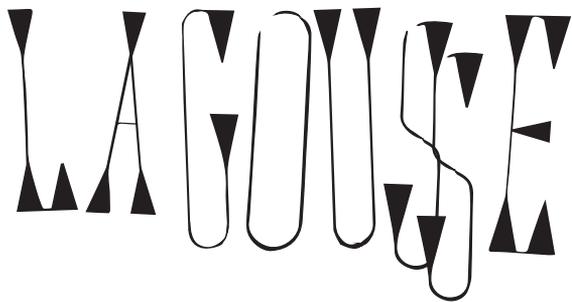
ASSEMBLAGE DES CROQUES

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 Quotidiana
de Dykitchen



LA BÉCHAMEL

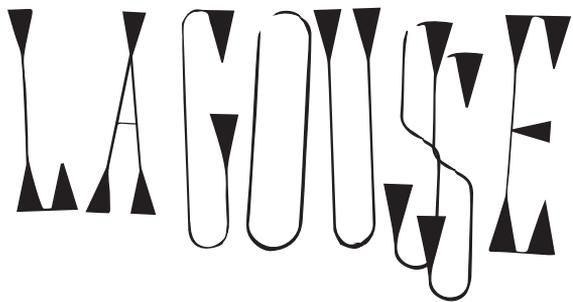
Peser et préparer ses ingrédients faire fondre le beurre à feu doux dans une petite casserole, quand c'est fondu, retirer du feu puis verser d'un coup la farine, remuer vivement et bien incorporer remettre sur le feu et remuer sans cesse avec une cuillère en bois jusqu'à ce que la préparation ait un aspect mousseux 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.

≈ 13

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



CROQUE mondame
PAR CLARA PRIOUX



*Una Deleziosa 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 MONTAGNE

Une Délicieuse Quotidienne
de Dykitcher



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