

NIVEAU

●○○

TEMPS DE PREPARATION

30 minutes

TEMPS DE CUISSON

15 minutes

**POUR 8 PERSONNES**

**POUR LA GARNITURE DU CROQUE-MONSIEUR**

16 tranches de pain de mie  
16 tranches de lard fumé  
200g de bûche de chèvre  
50g de miel  
200g de gruyère râpé  
Assaisonnement  
Noix de muscade

**POUR LA BÉCHAMEL**

½ litre de lait  
35g de beurre  
35g de farine  
30g de gruyère râpé  
muscade moulu (facultatif)

**POUR LES FRITES AU FOUR MAISON**

800g de pomme de terre  
1 gousse d'ail  
10 cl d'huile d'olive  
paprika (facultatif)

# Croque-Monsieur Lard fumé, chèvre & Miel

## FRITES AU FOUR MAISON

### 1 - Préparer la garniture du croque-monsieur :

Enlever le cartilage et la couenne des tranches de lard (2 par personnes) et couper à la longueur des tranches de pain de mie  
Faire colorer sous un grill les tranches de pain de mie d'un seul côté (coloration uniforme – A surveiller) (2 par personnes)  
Tailler des rondelles de chèvres de 1 cm d'épaisseur (4 tranches par personnes).

### 2 - Préparer la sauce béchamel :

Réaliser « un roux » dans un casserole en faisant fondre à feu doux le beurre coupé en parcelle puis en ajoutant la farine hors du feu. Cuire le roux à feu doux quelques minutes afin d'enlever le goût de farine. Faire refroidir le roux.

Porter à ébullition le lait et le verser délicatement sur le roux froid. Porter à ébullition et cuire la sauce 5 minutes à feu doux en ne cessant de remuer à l'aide d'un fouet.

Hors du feu rajouter le gruyère râpé et mélanger. Rectifier l'assaisonnement avec le sel et le poivre ainsi qu'un peu de noix de muscade  
Débarasser et réserver

### 3 - Réaliser les frites maisons au four :

Éplucher et laver les pommes de terre ; Tailler les pommes de terre épluchées en bâtonnet (ou à la forme souhaitée).

Préparer les aromates : Préparer le thym et écraser les gousses d'ail en chemise

Disposer les pommes grenailles dans une plaque légèrement huilée ; assaisonner et ajouter le thym, les gousses d'ail écrasée en chemise  
Cuire au four à 180°C durant 30 à 45 minutes en les remuant fréquemment pour permettre une coloration uniforme

### 4 - Procéder au montage des croque-monsieur :

Compter 2 tranches de pain de mie par personnes, étaler un peu de béchamel sur chaque tranche (A l'intérieur ; phase non grillée).

Puis disposer les tranches de lard, les tranches de chèvre et un filet de miel sur les tranches de chèvre.

Disposer la 2<sup>ème</sup> tranche de pain de mie sur le dessus et garnir une fine couche de sauce béchamel.

Finir avec un peu gruyère râpé afin d'obtenir un côté gratiné.

### 5 - Cuire les croque-monsieur :

Préchauffer le four à 200°C et cuire 10 à 15 minutes jusqu'à l'obtention d'une coloration uniforme et gratiné sur le dessus.

### 6 - Dressage :

Dans l'esprit du snacking, le dressage à la convenance de chacun



### **ASTUCES / CONSEILS**

- Vous pouvez remplacer le chèvre par n'importe quel fromage de votre choix.
- Accompagner ce croque-monsieur avec une délicieuse salade de saison et une sauce cocktail pour vos frites