

# Croissant au jambon Béchamel au Pommé

Pour 4 personnes



## **Ingrédients :**

4 Croissants  
25 g Beurre  
25 g Farine  
250 ml Bouillon ou lait  
4 tranches de jambon  
Gruyère râpé  
Sel – poivre  
2 à 3 c/s Pommé

- Faire la béchamel
  - Mettre le bouillon (ou le lait) à chauffer
  - Faire fondre le beurre, ajouter la farine et fouetter
  - Ajouter le liquide bouillant sans cesser de remuer jusqu'à ce que cela prenne de la consistance
  - Saler, poivrer et ajouter le Pommé
  - Bien mélanger
- Couper les croissants en 2 dans l'épaisseur
  - Tartiner la tranche du dessous de béchamel au pommé
  - Mettre une tranche de jambon
  - Remettre de la béchamel au Pommé
  - Saupoudrer de gruyère râpé
  - Poser le dessus du croissant
  - Remettre de la béchamel au Pommé
  - Saupoudrer de gruyère râpé
- Mettre au four, sur plaque, quand celui-ci est chaud
- Laisser cuire pendant mn
- Déguster