**Croque-monsieur polenta Beaufort**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/12/croque-monsieur-polenta-beaufort-p1270613-r-scaled.jpg) [**Pour 4**](https://recettes.de/croque-monsieur) **Croque-monsieur**

**- 380 g de** [**lait**](https://recettes.de/lait)  
**- 200 g de** [**crème**](https://recettes.de/creme-fraiche) **liquide**  
**- 75 g de** [**polenta**](https://recettes.de/polenta) **précuite**  
**- 100 g de** [**Beaufort**](https://recettes.de/beaufort) **(1)**  
**- 2 grandes tranches de** [**jambon**](https://recettes.de/jambon)  
**- 4 càc de** [**chapelure**](https://recettes.de/chapelure) **(maison pour moi)**  
**- huile d'olive**  
**- sel & poivre du moulin**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 160°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Mettre le lait et la crème dans une casserole.  
Verser la polenta en pluie et porter à ébullition sans cesser de remuer  
jusqu’à ce que la semoule se détache des parois.   
Saler et poivrer.  
Étaler la polenta sur la plaque sur une épaisseur de 1 cm.  
Laisser refroidir puis placer au réfrigérateur pendant une heure pour que la préparation soit bien ferme.  
Pendant ce temps, hacher ou râper le Beaufort.  
Couper dans le jambon 4 carrés de 8 cm de côté.  
Hacher les chutes.  
Couper la polenta en 8 carrés de 8 cm de côté (je me suis aidée d'un petit cadre).  
Disposer 4 carrés de polenta sur la plaque.  
Éparpiller la moitié du fromage.  
Poser un carré de jambon et éparpiller le reste de fromage (en garder un peu pour la finition).  
Couvrir d'un carré de polenta.  
Parsemer sur le dessus de chaque croque-monsieur du jambon et du fromage hachés.  
Éparpiller une cuillerée de chapelure et arroser de quelques gouttes d'huile.  
  
À ce moment, vous pouvez mettre la plaque au réfrigérateur   
jusqu'au moment du repas.  
  
Juste avant le repas, enfourner les croque-monsieur pendant 15 minutes.  
Puis quelques minutes en position [](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2017/02/Position-four-grill.png)jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.  
Servir aussitôt avec une salade verte.