**Croque-monsieur au four**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2021/03/croque-monsieur-p1000550-r-scaled.jpg) **Pour 5 Croquants-Gourmands**

**La sauce béchamel :  
- 40 g d'huile d'olive**  
**- 40 g de farine**  
**- 500 ml de lait  
- sel & poivre du moulin  
- noix de muscade**

Mélanger la farine et l'huile dans une petite casserole.  
Faire cuire sans cesser de remuer pour obtenir un "roux" blond.  
Ajouter le lait froid en remuant toujours au fouet.  
Laisser cuire jusqu'à l'ébullition.  
La sauce est épaisse et lisse.  
Saler, poivrer et râper un peu de noix de muscade  
Filmer à la surface et laisser refroidir la [béchamel](https://recettes.de/bechamel).

**Le croque-monsieur :  
- 10 tranches de** [**pain de mie**](https://recettes.de/pain-de-mie)  
**- 5 belles tranches de** [**jambon**](https://recettes.de/jambon) **blanc**  
**- 125 g de** [**comté**](https://recettes.de/comte) **râpé**  
**- un peu de beurre**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 190°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Tartiner légèrement de beurre 5 tranches de pain de mie sur une seule face.  
Les poser face beurrée sur la plaque.  
Couper le jambon à la taille des tranches.  
Tartiner de béchamel les 5 tranches de pain de mie.  
Répartir une bonne moitié de fromage râpé.  
Couvrir avec le jambon.  
Tartiner de béchamel les 5 autres tranches puis les poser sur le jambon.  
Appuyer un peu avec la main pour bien souder l'ensemble.  
Tartiner de béchamel chaque croque-monsieur.  
Saupoudrer avec le reste de fromage.  
Au moment du repas, enfourner pour une quinzaine de minutes  
le temps que les croque-monsieur soient bien gratinés.