



## Croque-Monsieur Baghrir

 15 min  
Facile

### Pour 4 personnes

#### Sauce Mornay <sup>(1)</sup>

- 500mL de Lait entier
- 40g de Beurre
- 40g de Farine
- 100g de Comté

#### Dressage <sup>(2)</sup>

- 8 Baghrirs (7053)
- 200g de Jambon de dinde
- 100g de Comté
- 4 œufs (*facultatif*)

#### <sup>(1)</sup> Sauce Mornay

- Dans une casserole sur feu doux, faire fondre le beurre puis ajouter la farine. Mélanger sans laisser colorer.
- Ajouter le lait et cuire sur feu moyen pendant 4 à 6 minutes tout en fouettant.
- Lorsque la sauce est épaissie, incorporer le comté râpé.
- Mélanger et réserver.

#### <sup>(2)</sup> Dressage

- Tartiner le Baghrir, préalablement décongelés, de sauce Mornay.
- Ajouter une belle tranche de jambon de dinde.
- Rajouter une couche de sauce Mornay, râper du comté dessus.
- Recouvrir d'un second Baghrir, le tartiner de sauce Mornay et râper encore du comté sur le dessus.
- Cuire au four à 180°C pendant 12 à 16 minutes.
- *Ajouter un œuf au plat sur le dessus après cuisson pour une Mme Baghrir.*



[www.lemondedescrepes.com](http://www.lemondedescrepes.com)