



Croque-Monsieur comté-chorizo

Croque-Monsieur comté-chorizo, une recette extraite de l'almanach « Enfin de la vie dans la cuisine ! » par Chef Damien, paru aux Editions culinaires.

POUR 4 PERSONNES - PRÉPARATION 10 MINUTES - CUISSON 10 MINUTES

Ingrédients :

8 tranches de pain de mie complet
100 g de comté râpé
30 g de roquette
100 g de chorizo en tranches
5 cl d'huile d'olive

Pour la sauce Béchamel :

30 g de beurre
30 g de farine
25 cl de lait
1 pointe de noix de muscade
Sel
Poivre du moulin



Chef Damien © Rina Nurra

Procédure

Sauce Béchamel :

Faire fondre le beurre à feu doux.

Ajouter la farine en fouettant sans arrêt et laissez cuire pendant 5 min.

Ajouter le lait froid et portez à ébullition tout en fouettant.

Assaisonner et ajouter une pointe de noix de muscade. Croque-Monsieur :

Tartiner les tranches de pain de sauce Béchamel. Ajouter le comté, la roquette et les tranches de chorizo.

Refermer les croques et les tasser légèrement.

Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle et colorer les croques à feu moyen 3 min sur chaque face.

Vous pouvez ajouter une petite tranche fine d'ananas ou un peu de fruit de la passion pour donner une touche acide à vos croques.

RELIRE

[Enfin de la vie dans la cuisine avec Chef Damien](#)