Croque-monsieur à l’avocat



Ingrédients

60 ml (¼ tasse) de beurre
60 ml (¼ tasse) de farine tout usage
1L (4 tasses) de lait 3,25%
Une pincée de muscade
30 ml (2 c. à soupe) de persil haché
1 baguette, coupée en deux sur la longueur
400 g (12 oz) de jambon forêt noire, tranché
400 g (12 oz) de cheddar vieilli 2 ans, râpé
Chair d’un avocat, en tranches

4 portions

Préparation

1. Température du four : 200°C / 400°F
2. Dans une grande casserole, faire cuire le beurre avec la farine à feu moyen en brassant à l’aide d’une cuillère en bois pendant 2 minutes. Ajouter le lait et la muscade et, à l’aide d’un fouet, brasser continuellement jusqu’à ce que le lait soit chaud (ne pas amener à ébullition). Saler, poivrer et faire refroidir.

Croque-monsieur à l’avocat

3. Déposer les 4 pains sur une plaque allant au four, recouverte de papier parchemin. Ajouter le persil à la béchamel et brasser.

4. Tartiner les pains avec la béchamel, les garnir de jambon et les parsemer de cheddar râpé. Faire cuire au centre du four pendant 6-8 minutes ou jusqu’à ce qu’ils soient dorés. Servir garnis de tranches d’avocat.