

LE CROQUE DES SOUS-BOIS



4 pers.



12min.



INGRÉDIENTS

- 4 Roussins affinés au Marc
- de Bourgogne
- 8 tranches de pain de campagne
- 4 tranches de lard
- 2 oignons
- 160 g de champignons de Paris
- 2,5 cl d'huile d'olive
- 2 pincées de sel et de poivre

Pour la béchamel :

- 15 g de beurre doux
- 15 g de farine
- 20 cl de lait demi-écrémé
- 1 pincée de sel et de poivre

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180°.
2. Émincer les oignons et les champignons.
3. Sur la plancha avec un trait d'huile d'olive, cuire le lard, la moitié des oignons et la moitié des champignons, puis assaisonner le tout.
4. Faire sauter à part l'autre moitié des oignons et des champignons.
5. Escaloper les Roussins en 2.
6. Tartiner le premier pain de béchamel, ajouter les oignons et les champignons sautés.
7. Déposer une tranche de lard et 2 demis Roussins puis fermer avec la seconde tranche de pain.
8. Étaler la béchamel, les oignons et les champignons restants sur le croque-monsieur.
9. Enfournier environ 3 mn.

Pour la béchamel : Réaliser le roux dans une casserole : mettre le beurre à fondre, ajouter la farine et mélanger. Laisser cuire à feu doux pendant quelques minutes. Verser progressivement le lait froid et mélanger régulièrement avec un fouet. Laisser cuire à ébullition pendant 5 mn. Assaisonner de sel et de poivre du moulin.

ASTUCES

Faites sauter les oignons et les champignons avec une branche de thym ou du romarin pour les parfumer



