

# CROISSANT GRATINÉ AU JAMBON

2 personnes

20 minutes

facile



## Ingrédients

- Croissants La Fournée Dorée
- 10 g de beurre
- 10 g de farine
- 10 cl de lait
- Poivre
- Noix de muscade
- 50 g de gruyère râpé
- 2 tranches de jambon blanc

## Préparation

- 1- Préchauffer le four à 180°C.
- 2- Découper le croissant horizontalement.
- 3- Dans une casserole, verser le beurre, la farine et le lait. Remuer régulièrement à feu doux jusqu'à obtenir une texture homogène. Ajouter le gruyère râpé, une pincée de poivre et de noix de muscade.
- 4- Mélanger jusqu'à ce que la préparation soit légèrement crémeuse. Verser la préparation à l'intérieur du croissant et ajouter une tranche de jambon blanc roulé dessus.
- 5- Recouvrir une nouvelle fois de la préparation au fromage.
- 6- Refermer le croissant et parsemer de gruyère râpé sur le dessus. Enfourner 10 min à 180°C.