

SANDWICH-CROISSANT

Croque-Oka

Pour : 4 portions

- 8 tranches de **lingot de croissant Au Pain Doré**
- Sauce béchamel (voir recette ci-dessous)
- 1 tasse de **fromage Oka Classique** râpé
- 12 tranches de Jambon Forêt Noire
- 4 œufs
- 4 cuillères à soupe de beurre non salé

SAUCE BÉCHAMEL

- 2 cuillères à soupe de farine
- 2 cuillères à soupe de beurre non salé
- 1 tasse de lait
- ¼ cuillère à café de sel
- Pincée de poivre noir
- ¼ tasse de **fromage Oka** râpé

- Dans une casserole, faites fondre le beurre à feu moyen, incorporez la farine et faire cuire environ 1 minute.
- Incorporez lentement le lait. Portez à ébullition en fouettant constamment. Salez et poivrez au goût. Une fois le mélange arrivé à ébullition, réduisez le feu à moyen et continuez à cuire jusqu'à ce que la sauce épaisse, environ 5-7 minutes.
- Une fois la sauce suffisamment épaisse, retirez du feu et ajoutez ¼ de tasse de fromage Oka râpé. Remuez jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu. Mettre de côté.

ASSEMBLAGE DU SANDWICH

- Chauffez une poêle à feu moyen-doux. Beurrez 4 tranches de lingot de croissant Au Pain Doré et les ajouter à la poêle.
- Étalez une généreuse cuillerée de sauce béchamel sur chaque tranche.
- Garnissez de 3 tranches de jambon sur chaque tranche.
- Ajoutez la moitié du fromage Oka râpé sur les tranches de jambon.
- Refermez les sandwiches avec une autre tranche de lingot de croissant et beurrez le dessus.
- Faites griller les sandwiches jusqu'à ce qu'ils soient dorés des deux côtés.
- Une fois les 4 sandwiches parfaitement dorés, placez-les sur une plaque à cuisson tapissée de papier parchemin, étalez une généreuse cuillerée de béchamel sur le dessus et recouvrez avec le reste du fromage Oka râpé.
- faites griller pendant 1 à 2 minutes ou jusqu'à ce qu'ils bouillonnent et soient dorés. Réservez.
- Essuyez la poêle qui a servi à faire griller les sandwiches, faites fondre le reste du beurre et faites cuire les œufs style miroir.
- Placez un œuf sur chaque sandwich et servez aussitôt.



Découvrez d'autres recettes exclusives et délicieuses mettant en vedette le Lingot de croissant et le fromage Oka

www.aupaindore.com