



Croque-monsieur dinde, champignons et mozzarella

LA CUISINE DE BOOMY

Pour 4 croque- monsieur / 10 Persopoints par croque

ou 5 Persopoints pour 1/2 croque

béchamel :

- 150 ml de lait 1/2 écrémé
- 15 gr de farine
- 1 cube de bouillon de volaille
- 15 gr de gruyère râpé
- 8 grandes tranches de pain de mie complet
- 2 tranches de blanc de dinde
- 200 g de champignons de Paris surgelés
- 60 gr de gruyère râpé
- 1 boule de mozzarella soit 125 gr
- 1 cc d'huile d'olive
- thym
- paprika
- sel et poivre.

Je me suis servie de mon I-Cook'in, à défaut vous la réaliserez à la casserole. Verser le lait dans le bol, Ajouter la farine et le bouillon cube émietté. Programmer 2 min, 90°, vit 2 . Incorporer ensuite le gruyère râpé et mélanger 10 s, vit 2. Verser le contenu du robot dans un bol, réserver.

Préchauffer votre four à 190°.

Pendant la cuisson de la béchamel faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle et faire cuire les champignons pendant 5 min sur feu vif en remuant régulièrement. Couper la mozzarella en 8 tranches, et les tranches de blanc de dinde en 2. Déposer une tranche de mozzarella sur 4 tranches de pain de mie, puis poser un morceau blanc de dinde, mettre un peu de champignons puis finir avec un dernier morceau de mozzarella. Saupoudrer de thym et de paprika. Fermer votre croque avec une tranche de pain de mie, badigeonner la de béchamel, puis répartir le gruyère par-dessus. Pratiquer ainsi pour les 4 croques et enfournez pour 10 min, puis passer sous le grill 3/4 min

Laisser refroidir avant démouler.