



## Croque Saucisses



préparation :  
5 minutes +  
10 (béchamel)



### Ingédients

---

Béchamel (à faire maison c'est quand même meilleur)

150g Gruyère râpé

11 tartines de Pain de mie (sans croute de préférence ou sinon il faudra couper)

10 Saucisses type Knacki

15 tomates cerise coupées en 2

Ketchup (selon les goûts)

---

*Se mange chaud, froid ou tiède.*

*Pour l'apéro ou en repas complet avec une salade.*

### Préparation

---

1. Préchauffer le four à 180°C et poser le moule Cubicube sur une grille perforée.
2. A l'aide d'un pinceau, tapisser le fond du moule de béchamel puis parsemer 1/3 du gruyère rapé.
3. Recouvrir de 5 tranches de pain de mie, mettre un peu de béchamel, déposer du ketchup, parsemer d' 1/3 du gruyère, mettre les saucisses coupées en morceaux, puis ajouter les tomates cerise puis le reste de gruyère et enfin une nouvelle fois du ketchup.
4. Refermer le tout avec le reste du pain de mie, puis recouvrir de béchamel.
5. Enfourner 25 à 30 minutes selon votre four.

