# Croque Monsieur

Anthea Sun

# Pays D'origin

Cette recette vient de Paris dans la France.



## Les Ingredients

¼ tasse de beurre non salé

¼ tasse de farine

1½ tasse de lait

1/4 cuillère à café de moutarde de

Dijon

8 tranches de pain

5 onces de jambon

6 onces de fromage

1/4 tasse de parmesan fromage



### Vocabularie important

Fouette —



#### Préchauffé

chauffer le four avant la cuisson

Cuit



#### Procédé – Sauce de Béchamel

- 1. J'ai fait fondre du beurre
- 2. J'ai fouetté la farine dans le beurre
- 3. J'ai ajoute le lait
- 4. J'ai ajouté du sel, du poivre, du moutarde et du muscade





#### Procédé – Sandwich

- J'ai préchauffé le four à quatre cent vingtcinq degrés F
- 2. J'ai mis la sauce de béchamel sur le pain
- 3. J'ai ajouté du jambon, du fromage, et du parmesan fromage
- 4. J'ai mis du pain avec de la sauce de béchamel sur le pain au fromage
- 5. J'ai cuit le sandwich pour six minutes

