

Croissants au jambon

Par : La belle vie

Nb. portions : **4** (2.87€/pers.)

Temps de préparation : **15mn**

Temps de cuisson : **20mn**

Temps de repos : **0mn**

Difficulté : ●○○ Très facile

Avec ce kit, vous pourrez réaliser 4 croissants au jambon.

Réalisons un classique des boulangeries françaises, en version salée : le croissant, de chez benjamin Turquier au jambon Prince de Paris et son emmental gratiné AOP.

Ingrédients :

- **50 g** de Emmental rapé
- **500 ml** de Lait demi écrémé
- **2 tranche** de Jambon cuit
- **35 g** de Beurre doux
- **35 g** de Farine de blé T45
- **4 unité** de Croissant



Etales de préparation :

- 1** Préchauffez le four à 180°C.
- 2** Préparez la sauce béchamel :
Dans une casserole à feu moyen, faites fondre le beurre. Ajoutez la farine. Remuez à l'aide d'un fouet (pour éviter les grumeaux) jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux. Laissez cuire environ 2 à 3mn à feu doux). Cette étape est capitale pour la réussite de la béchamel, c'est ce qu'on appelle la réalisation d'un roux blanc. Elle permet à la farine de cuire et de dissiper ainsi le petit goût de farine.
- 3** Ajoutez le lait froid soit en une seule fois, soit petit à petit. Mélangez bien jusqu'à épaississement. Salez et poivrez.

- 4 Laissez cuire à feu très doux à petit bouillon pendant 2 à 3 minutes. Réservez.
- 5 Coupez les croissants en deux dans le sens de la longueur et les tranches de jambon en deux également mais dans le sens de la largeur.
- 6 Garnissez les croissants de béchamel, saupoudrez d'un peu de muscade si vous avez, disposez la ½ tranche de jambon et garnissez de gruyère râpé. Refermez les croissants.
- 7 Déposez les croissants dans un plat allant au four. Enfournez et laissez gratiner environ 20 mn.