

## Croque-monsieur béchamel au fromage et feuilles d'épinard



Aujourd'hui je vous propose une recette simple, rapide et gourmande ! Je vous propose un croque-monsieur garni d'une béchamel au fromage et de feuilles d'épinard. J'adore les feuilles d'épinard, j'en mets absolument paaaartout ! D'autant plus quand elles sont crues. Ce croque était vraiment très bon, savoureux, parfumé, miam ! J'ai utilisé du pain de campagne mais vous pouvez prendre une autre sorte de pain, selon vos goûts. Pour la béchamel j'ai fait celle que je fais toujours, rapide et légère avec simplement du lait et de la maïzena. La recette est pour un croque donc après à vous d'adapter selon combien vous êtes ! ;)

### **Pour un croque-monsieur**

#### **Ingrédients:**

2 tranches de pain de Campagne

25g de mozzarella

Une petite poignée de gruyère râpé

100g de lait

1c. à café de Maïzena

Une poignée de feuilles d'épinard

Basilic ciselé

Sel, poivre

#### **Préparation:**

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Dans une casserole, versez le lait avec du sel, du poivre, du basilic ciselé et portez le tout à ébullition.

Tout en fouettant, ajoutez la Maïzena et mélangez constamment jusqu'à ce que la préparation épaississe.

Ajoutez la mozzarella coupée en morceaux ainsi que le gruyère râpé. Mélangez bien.

Hors du feu, ajoutez les feuilles d'épinard grossièrement haché. Mélangez.

Déposez une tranche de pain sur une plaque de cuisson préalablement recouverte de papier sulfurisé, étalez dessus la béchamel puis fermez avec la seconde tranche de pain.

Enfournez pour 15-20min, jusqu'à ce que le croque-monsieur soit bien doré.

Servez sans attendre.