**CROQUE POILANE**

**Pour 1 personnes**

1 tranche de pain de campagne (poilâne)

1 tranche de jambon

Fromage râpé

Béchamel : 20 g de beurre 20 g de farine 10 à 20 cl de lait

Préchauffez le four à 200°

Badigeonnez la tranche de béchamel

Déposez le jambon puis à nouveau de la béchamel

Et enfin du râpé

Enfournez pendant 20 minutes

**LA TABLE DES PLAISIRS**