

Honza

LES BONS CHAMPIGNONS !

Croque campagne, jambon et poêlée de champignons à la crème

Temps de préparation

 15 mn

Temps de cuisson

 25 mn

Personnes

 4

Difficulté



Coût



Ingrédients

200 g de poêlée à la crème Honza

4 tranches de pain de campagne d'environ 1 cm d'épaisseur

15 g de beurre

15 g de farine

25 cl de lait

1 pincée de noix de muscade

4 tranches de jambon blanc

100 g de comté râpé

Sel, poivre

Préparation

- 1 Préparez la béchamel. Dans une casserole, faites fondre le beurre. Dès qu'il est fondu, ajoutez la farine et mélangez avec une cuillère en bois. Sur feu doux, fouettez le mélange en versant peu à peu le lait. Quand la béchamel épaissit, retirez du feu. Ajoutez un peu de muscade, du sel et du poivre.
- 2 Dans une grande poêle, faites revenir la poêlée 15 minutes en remuant jusqu'à ce qu'elle soit bien décongelée et qu'il n'y ait plus d'eau de cuisson.
- 3 Préchauffez le four à 200°C. Faites griller légèrement les tranches de pain.
- 4 Déposez les 4 tranches de pain sur une plaque recouverte de papier cuisson. Badigeonnez-les de béchamel puis déposez le jambon. Recouvrez de champignons à la crème et saupoudrez de comté.
- 5 Faites dorer au four une dizaine de minutes.