

## Croque-Monsieur aux olives noires en rondelles

Ce délicieux sandwich avec du bon pain de mie, au jambon et à l'emmental, le tout grillé pour donner un goût savoureux et unique en son genre. Il sera encore meilleur avec des **olives** dans la garniture, parole de **Tramier** !

- 3 Pers.
- 20 Min.
- 25 min

### Ingrédients

- 6 tranches de pain de mie complet
- 3 tranches de jambon blanc
- 100 g de gruyère râpé
- 85 g d'**olives noires en rondelles Tramier**

### Pour la sauce béchamel :

- 20 g de beurre
- 20 g de farine
- 25 cl de lait
- Sel et noix de muscade

### Préparation

Commencez par préparer la sauce béchamel, faites fondre le beurre, ajoutez la farine et versez le lait en continuant à mélanger pour éviter la formation de grumeaux.

Salez et ajoutez une pincée de noix de muscade, amenez le tout à ébullition et laissez cuire quelques minutes jusqu'à obtenir une sauce. Retirez du feu dès que ça commence à s'épaissir. Laissez refroidir.

Tartinez chaque tranche de pain avec la béchamel froide. Ajoutez la moitié du fromage râpé sur 3 tranches de pain. Disposez quelques rondelles d'**olives noires** puis ajoutez le jambon sur le fromage râpé.

Recouvrez les tranches garnies avec les tranches de pain de mie restantes. Appuyez pour bien fermer les croques.

Étalez le restant de la béchamel sur le dessus de chaque **croque-monsieur**. Saupoudrez avec le reste de fromage.

Préchauffez le four à 200°C et enfournez les croques monsieur pendant 15 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Servir avec une salade.