



Croque Monsieur au fromage au whisky



Ingrédients

- 2 tranches de pain blanc
- 150 gramme Henri Willig Limited Edition Whisky Cheese
- 2 tranches de jambon
- 2 brins de romarin frais
- 125 millilitre de lait entier
- 10 grammes de beurre
- 12.5 gramme de farine
- 0.167 une cuillère à café de noix de muscade moulue
- Pincée de sel

Donnez une nouvelle dimension à votre Croque Monsieur avec le fromage au whisky d'Henri Willig ! Le whisky Frysk Hynder confère à ce fromage biscuité vieilli pendant trois mois une saveur riche et très particulière, parfaite pour ce sandwich français classique. Grâce à la recette de Cooking Queens, vous pourrez préparer votre Croque Monsieur en un rien de temps.

La préparation

- 1: Faire fondre doucement le beurre dans une poêle.
- 2: Incorporer la farine au beurre fondu. Laisser cuire doucement pendant 2 minutes tout en continuant à remuer.
- 3: Ajoutez un peu de sel et de noix de muscade, versez le lait et continuez à remuer jusqu'à ce que le mélange épaississe. Cela prend environ 10 minutes.
- 4: Râper généreusement le fromage sur le sandwich. Posez une épaisse tranche de jambon sur le dessus. Râper encore un peu de fromage et placer une autre tranche de pain par-dessus.
- 5: Faire frire le sandwich bien croustillant des deux côtés dans le beurre. Retirer ensuite le sandwich de la poêle et le placer sur une plaque de cuisson.
- 6: Verser une généreuse cuillerée de sauce béchamel sur le sandwich et terminer par du fromage râpé supplémentaire.
- 7: Grillez le sandwich après l'avoir passé sous le grill du four pour que le fromage fonde.
- 8: Servir avec quelques brins de romarin, si vous le souhaitez.