**croque briochÉ parfumÉ À la truffe et beaufort**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Pour 4 personnes**

Préparation : 45 minutes

Cuisson : 10 + 5 minutes + 3 minutes

Une image contenant nourriture, Restauration rapide, repas, pain

Description générée automatiquement

**Ingrédients**

8 grandes tranches de pain brioché

250 g de champignons

15 g de beurre fondu

2 branches de thym

1 cuillère à café d’huile de truffe

8 tranches fines de jambon blanc

100 g de beaufort râpé

Sel & poivre

**Béchamel à la truffe**

25 g de beurre

25 g de farine

250 ml de lait

100 g de beaufort râpé

1 trait d’huile de truffe

Sel & poivre

Lavez, émincez et faites sauter les champignons dans une poêle avec le beurre fondu, ajoutez le thym effeuillé, l’huile de truffe, salez et poivrez. Cuire à feu moyen pendant 10 mn.

**Préparez la béchamel** en faisant fondre le beurre dans une casserole, ajoutez la farine en remuant avec une cuillère en bois, puis le lait, salez et poivrez, laissez cuire à feu doux, en remuant sans cesse jusqu’à ce que la béchamel soit assez épaisse (environ 5 mn) puis coupez le feu. Ajoutez 100 g de beaufort râpé, un trait d’huile de truffe et mélangez bien.

Toastez légèrement les tranches de pain brioché au grille-pain, posez 4 tranches sur la plaque du four. Sur chacune, étalez une cuillère à soupe de béchamel, déposez des champignons, 2 tranches fines de jambon, à nouveau des champignons, une cuillère de béchamel, refermez-les avec une tranche de pain brioché et recouvrez chacun de beaufort râpé restant.

Passez au grill pendant 3 mn en surveillant bien pour éviter qu’ils ne brûlent.

**Astuce :** si vous n’avez pas le temps de réaliser une béchamel, remplacez-la par une sauce crémeuse aux champignons et à la truffe du commerce.

****

**Crédit photo & stylisme / Recette : Anne Kerouédan / Cniel**