

CROQUE BRIOCHÉ PARFUMÉ À LA TRUFFE ET BEAUFORT

Pour 4 personnes

Préparation : 45 minutes

Cuisson : 10 + 5 minutes + 3 minutes



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