

# Croissants au jambon, béchamel et fromage



Rien de plus simple à préparer que ces croissants au jambon, béchamel et fromage. Personnellement, j'utilise des briques de béchamel toute prête pour gagner un peu de temps. Rien ne vous empêche de préparer votre propre béchamel si vous le souhaitez. Voici deux recettes alternatives de croissants au jambon réalisés avec une béchamel maison sur [ô délices.com](http://ô.delices.com) et [Marmiton.org](http://Marmiton.org). Pour le fromage râpé, j'ai choisi d'utiliser du gouda mais vous pouvez varier les plaisirs en utilisant du gruyère ou de l'emmental râpé.

*Pour 4 personnes*

*Préparation : 5 min*

*Cuisson : 15 min*

*4 croissants; 1 briquette de béchamel (250ml); 4 tranches de jambon; 100 g de fromage râpé ; noix de muscade*



Préchauffez le four à 180°C.

Ouvrez les croissants en deux avec un couteau, mais sans séparer complètement les deux faces du croissant.

Dans un saladier, mélangez la sauce béchamel avec une pincée de noix de muscade.

Posez les croissants sur un plaque du four recouverte de papier cuisson ou aluminium.



Tartinez-les de sauce béchamel. Placez une tranche de jambon pliée dans chaque croissant et refermez-les.

Tartinez le dessus des croissants de béchamel et saupoudrez de fromage râpé.

Faites cuire 15 minutes au four à 180°C.



Servez chaud.