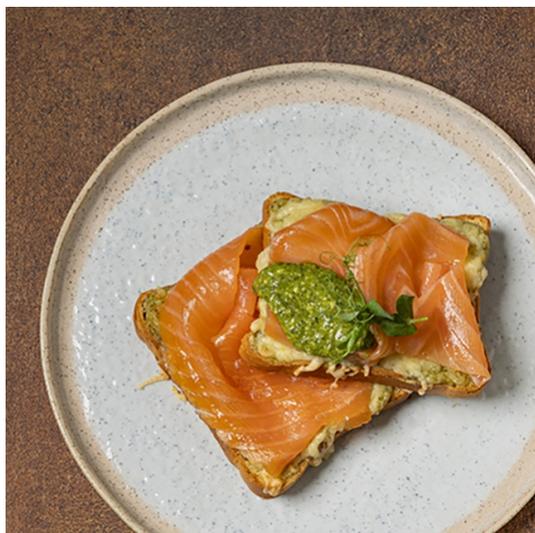


CROQUE MONSIEUR AU PESTO BRESC ALLA GENOVESE, AU SAUMON ET À L'AIL BEEMSTER - CROUSTILLANT ET PLEIN DE SAVEUR



INGRÉDIENTS

10 

500 g de Gruyère ou Emmental râpé
250 g de saumon fumé en morceaux
25 g de beurre mou
20 g d'ail Beemster Bresc
20 tranches de pain qnip brioche
1 barquette de cresson de roquette

Pour la sauce béchamel au pesto :

1250 ml de lait
200 g de Pesto alla Genovese Bresc
125 g de beurre
125 g de farine
Sel et poivre

PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Pesto alla
Genovese 450g



Bresc Purée d'ail
hollandais du Beemster
450g

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Un Croque Monsieur classique, mais avec une touche surprenante ! Ce sandwich français est rehaussé d'une sauce béchamel crémeuse au pesto, préparée avec du pesto alla genovese Bresc et de l'ail Beemster. Associé à du saumon fumé et à du pain brioché croustillant, c'est l'ultime déjeuner de luxe ou l'en-cas idéal pour l'apéritif.

Préparation de la sauce béchamel au pesto :

Faire fondre le beurre dans une casserole à feu doux.

Ajouter la farine et l'ail Beemster Bresc et remuer pour former un roux. Laisser cuire 1 à 2 minutes sans coloration.

Ajouter progressivement le lait en remuant constamment jusqu'à obtention d'une sauce lisse.

Laisser épaissir jusqu'à une béchamel légère.

Incorporer le Pesto alla Genovese Bresc et assaisonner avec sel et poivre.

Assemblage du Croque Monsieur :

Étaler une fine couche de béchamel au pesto sur les tranches de pain qnip brioche.

Répartir le saumon fumé sur les tranches préparées.

Saupoudrer de fromage râpé et recouvrir avec les autres tranches de brioche.

Badigeonner le dessus du croque monsieur d'une fine couche de béchamel au pesto et saupoudrer d'un peu de fromage râpé.

Faire cuire au four à 175°C jusqu'à ce que les deux côtés soient bien dorés.

Garnir de cresson de roquette et d'un filet de Pesto alla Genovese avant de servir.