

Κροκ Μεσιέ & Κροκ Μαντάμ

Το κροκ μεσιέ είναι ένα είδος σάντουιτς και είναι γαλλική συνταγή. Είναι ένα αρκετά κλασικό σνακ που μπορείς να βρεις σε ένα οποιοδήποτε bistro του Παρισιού. Ουσιαστικά είναι ένα σάντουιτς με μπεσαμέλ και αυτό το κάνει πάρα πολύ νόστιμο. Το όνομά του όπως έχεις καταλάβει προκύπτει από τις λέξεις *croquer* (τραγανίζω) και *monsieur* (κύριος). Θα μπορούσε να αποδοθεί στα ελληνικά ως *τραγανός κύριος*. Αυτός ο τραγανός κύριος μαζί με την τραγανή κυρία, την κροκ μαντάμ θα μπορέσουν να αποτελέσουν μια υπέροχη επιλογή για σένα.

Η διαφορά της τραγανής κυρίας από τον τραγανό κύριο είναι το αυγό που προστίθεται στο τέλος. Τηγανιτό ή ποσέ.

ΥΛΙΚΑ

Κροκ Μεσιέ & Μαντάμ

4 φέτες ψωμί για τوست ή σπιτικό ψωμί για σάντουιτς

4 φέτες καπνιστή γαλοπούλα

4 φέτες κασέρι

2 κουταλάκια μουστάρδα Ντιζόν

2 κουταλιές αλεύρι Αφοί Κεραμάρη MANNA

1 ποτήρι γάλα

2 κουταλιές βούτυρο

αλάτι-πιπέρι

μοσχοκάρυδο (προαιρετικά)

1 αυγό (προαιρετικά)



ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Βάζουμε το γάλα στη φωτιά. Σε ένα κατσαρολάκι βάζουμε σε μέτρια προς δυνατή φωτιά το βούτυρο. Στο μεσοδιάστημα ετοιμάζουμε τα σάντουιτςάκια μας και κόβουμε στα δύο τα ψωμιά. Βάζουμε μουστάρδα ντιζόν στην κάθε πλευρά. Βάζουμε φλοίδες τυρί και ζαμπόν. Κλείνουμε το σάντουιτς και το περνάμε από το τηγάνι. Όταν εξατμιστεί το νερό από το βούτυρο βάζουμε 2 κουταλιές αλεύρι για να καβουρδιστεί. Προαιρετικά βάζουμε και λίγο μοσχοκάρυδο. Επίσης προσθέτουμε και αλάτι. Βάζουμε μπρος και το άλλο μάτι. Βάζουμε λάδι σε ένα σκεύος -και αφού ετοιμαστεί η μπεσαμέλ- περνάμε τα σάντουιτς από το τηγάνι μέχρι να κάνει μια ελαφριά κρούστα. Βγάζουμε τα σάντουιτς, τα βάζουμε σε ένα ταψί και προσθέτουμε από πάνω την μπεσαμέλ. Το βάζουμε στο γκριλ για 10 λεπτά. Για να κάνεις το κροκ μεσιέ , ματντάμ απλά προσθέτεις ένα τηγανιτό ή ποσέ αυγό.







bletsas.gr



bletsas.gr





bletsas.gr
