

Soirée entre copains



4 PERSONNES

 Préparation: 45 min

 Cuisson: 15 min

SANDWICHES

- 12 tranches pain de mie
- 240g Chaource AOP
- 240g jambon cru des Ardennes (facultatif)
- 240g champignons de Paris
 - 1 petite laitue
 - 4 œufs

SAUCE

- 200g Chaource AOP
 - 100g crème
 - 180g lait
- 200g beurre
- 100g farine
- sel, poivre

VARIANTE

Remplacer la sauce béchamel par une fondue de champignons au Chaource.

ACCOMPAGNEMENT

Frites

Club-sandwich au Chaource

1. Pocher les œufs dans l'eau bouillante 9 min, les refroidir, enlever la coquille puis les couper en rondelles.
2. Couper le Chaource en tranches, les champignons en rondelles et la salade.
3. Toaster le pain de mie dans un grille-pain 3 minutes.
4. Réaliser la béchamel : dans une casserole, faire fondre le beurre, ajouter la farine en remuant, puis ajouter le lait, laisser épaissir en remuant. Ajouter les cubes de Chaource et la crème, assaisonner.
5. Sur la première tranche, napper de la béchamel puis ajouter la salade et des champignons.
6. Recouvrir avec la deuxième tranche, puis ajouter le Chaource, du jambon cru et des rondelles d'œufs.
7. Recouvrir avec la troisième tranche, couper le sandwich en 2 dans la diagonale et planter un pic en bois sur les deux morceaux.