

Croque-Monsieur au RUTABAGA

Ingrédients pour 4 croques:

8 tranches de pain de mie
8 c. à s. de crème fraîche
2 rutabagas
4 cuillères à soupe de béchamel
Comté râpé
Sel, poivre



Préparation

Eplucher, et couper en rondelles fines les rutabagas (à la mandoline c'est encore mieux). Les mettre à cuire à la vapeur pendant 25 minutes. Bien les égoutter. Préchauffer le four à 180°. Tartiner chaque tranche de pain de mie de crème. Disposer les rondelles de rutabaga sur 4 pains. Répartir un peu de comté râpé. Recouvrir d'une tranche de pain et tartiner le dessus de béchamel. Ajouter un peu de comté et passer au four pour une quinzaine de minutes.