


## CROQUE MONSIEUR AU PESTO BRESC ALLA GENOVESE, AU SAUMON ET À L'AIL BEEMSTER



### 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 ou Bresc Pesto alla Genovese sans ail  
125 g de beurre  
125 g de farine  
Sel et poivre

### PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Pesto alla Genovese 450g



Bresc Pesto alla Genovese sans ail 450g



Bresc Purée d'ail hollandais du Beemster 450g

### MÉTHODE DE PRÉPARATION

#### 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.