

*Que faire avec des croissants de la veille.... Que faire avec des restes ?
le casse tête de beaucoup d'entre nous qui n'apprécions pas le gaspillage...*

Croissants à la Gesca, plat copieux

pour 6 personnes

Ingrédients

6 croissants pur beurre
6 tranches de jambon blanc
6 tranches de jambon cru
6 champignons blond

Sauce béchamel à la Gesca

40g de beurre demi-sel
40g de farine
½ litre de lait
Sel, poivre, noix de muscade et 1 soupçon de piment de Cayenne
2 «vache qui rit»
8 feuilles de basilic ciselé
30g de Chamois d'or
100g de gruyère râpé
1 grosse cuillère à soupe de Mascarpone

Préparation

Mettre à préchauffer votre four à 200° en chaleur tournante. Couper les croissants en 2 sans aller jusqu'au fond et dans le sens de la longueur.

Ciselez les jambons finement, nettoyez et émincez les champignons finement puis les mettre dans les croissants en 1 couche.

Préparez la sauce béchamel à la Gesca

Dans une casserole, faites fondre le beurre et ajouter la farine en remuant à l'aide d'une spatule. Lorsque le roux se détache, versez le lait en remuant activement à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que le mélange épaississe.

Ajoutez le sel, le poivre, la noix de muscade, le piment de Cayenne et le basilic ciselé.

Bien mélanger et rajouter la vache qui rit, le chamois d'or coupé en cube, la grosse cuillère de mascarpone et le gruyère râpé.

Napez les croissants de votre préparation et enfournez 20 min à 200° et c'est prêt.

Accompagner de salade verte .



Bonne dégustation.

Jessica Virzi

vosre coach culinaire

*Sain
& Divin*