

MALAKOFFS REVISITÉS

Ingrédients (Pour 4 personnes)

- Pour la béchamel
- 30 g de beurre
- 2 c. à s. de farine
- 30 cl de lait
- 2 jaunes d'oeuf
- 50 g de gruyère coupé en dés
- Sel, poivre
- Pour la cuisson
- 5 tranches de pain toast
- Huile
- Beurre

Préparation:

Faire fondre le beurre dans une casserole, ajouter la farine et remuer à l'aide d'une cuillère en bois. Verser le lait progressivement sans cesser de remuer jusqu'à ce que la sauce épaississe.

Ajouter les dés de gruyère et mélanger. Intégrer les jaunes d'oeuf. Faire fondre légèrement le gruyère. Saler, poivrer et laisser refroidir.

Aplatir les tranches de pain toast à l'aide d'un rouleau à pâtisserie et couper les bords afin d'ôter la croûte.

A l'aide d'un emporte-pièce, détailler dans une tranche des petits cercles d'environ 2.5 cm de diamètre. Réserver.

Déposer une bonne cuillère à soupe de béchamel sur chaque tranche de pain toast et former un cylindre. Boucher les extrémités du cylindre avec deux petits cercles de pain toast aplatis.

Faire chauffer de l'huile dans un poêle et y ajouter un peu de beurre.

Cuire les Malakoffs sur toutes ses faces jusqu'à ce que le pain toast soit bien doré.

Servir chaud accompagné de cornichons, petits oignons et d'une salade de jeunes pousses.

