**Рецепт сэндвичей Крок-мадам и Крок-месье**

**Ингредиенты**

Тостовый хлеб - 4 шт.

Горчица - 3-5 г (дижонская + русская)

Ветчина - 2-4 ломтика

Сыр - 50-100 г

Яйцо - 1 шт.

**Для соуса Бешамель**

Сливочное масло - 50 г

Мука - 30 г

Сливки - 500 мл

Соль – щепотка

Перец чёрный молотый - щепотка

Зелень - по вкусу

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как приготовить Крок-мадам и Крок-месье? Подготовим ингредиенты для сэндвичей Крок-мадам, Крок-месье и соуса «Бешамель».

**Шаг 2**

Приготовим сначала соус «Бешамель». Из указанного количества ингредиентов его хватит на 8 сэндвичей. Разогреваем в кастрюле сливочное масло и обжариваем просеянную муку.

**Шаг 3**

Когда мука станет чуть золотистого цвета и приобретёт ореховый аромат, вливаем тонкой струйкой сливки и активно помешиваем, чтобы не было комков.

**Шаг 4**

Добавляем соль, черный молотый перец и увариваем до состояния густой сметаны, постоянно помешивая венчиком. Снимаем с плиты. Соус «Бешамель» для сэндвичей Крок-мадам и Крок-месье готов!

**Шаг 5**

Твёрдый сыр натираем на мелкой терке.

**Шаг 6**

Тостовый хлеб подсушиваем на разогретой сковороде без масла до лёгкой румяности.

**Шаг 7**

Приступаем к сборке сэндвичей Крок-мадам и Крок-месье. Для этого подсушенный ломтик хлеба слегка смазываем горчицей (можно смешать дижонскую горчицу с русской), посыпаем тёртым сыром и кладём ломтик ветчины.

**Шаг 8**

Снова посыпаем сыром и закрываем сверху вторым ломтиком поджаренного тостового хлеба.

**Шаг 9**

Сверху сэндвичи густо смазываем соусом «Бешамель» и посыпаем оставшимся сыром.

**Шаг 10**

Отправляем бутерброды в разогретую духовку (160-180 градусов) на 7-10 минут.

**Шаг 11**

Приготовим яичницу-глазунью для сэндвича Крок-мадам. Маленькую сковороду слегка смазываем растительным маслом, буквально каплей. Разбиваем аккуратно яйцо и затем белок отделяем от желтка.

**Шаг 12**

В холодную сковороду вливаем белок, сверху аккуратно по центру размещаем желток и отправляем на холодную плиту.

**Шаг 13**

Включаем и жарим 2-3 минуты до готовности на средне-слабом огне. Готовую яичницу-глазунью слегка солим и перчим, можно посыпать зеленью.

**Шаг 14**

Достаём сэндвичи из духовки. Один из сэндвичей накрываем приготовленной яичницей, как шляпкой. Это и будет сэндвич Крок- мадам. Непокрытый яичницей сэндвич называется Крок-месье.

**Шаг 15**

Французские сэндвичи Крок-мадам и Крок-месье приготовлены. Они получились хрустящие, со сливочным вкусом соуса «Бешамель» и с сырной корочкой. Это очень вкусно!

Приятного аппетита!