



## Croque Madame με τσουρέκι

**Μερίδες:** 2 **Χρόνος προετοιμασίας:** 5 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 12 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** - **Σκεύος:** -

### Υλικά για την μπεςαμέλ:

- 25 γρ. ελαιόλαδο
- 25 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 250 ml φρέσκο γάλα, σε θερμοκρασία δωματίου
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- τριμμένο μοσχοκάρυδο
- 2 κ.σ. τριμμένο αλμυρό τυρί (π.χ. κεφαλογραβιέρα)

### Υλικά για τα Croque Madame:

- 4 φέτες τσουρέκι
- 4 φέτες τυρί για τοστ
- 3 κ.σ. βούτυρο αγελάδος
- 2 αυγά
- αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- καπνιστή πάπρικα

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Ετοιμάζουμε την μπεςαμέλ. Σε κατσαρολάκι ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο. Προσθέτουμε το αλεύρι και ανακατεύουμε συνέχεια με σύρμα, για 1 λεπτό μέχρι να ψηθεί και να ξανθύνει ελαφρώς.

2) Προσθέτουμε το γάλα, ανακατεύοντας συνεχώς με το σύρμα, για να μην σβολιάσει.

3) Προσθέτουμε φρεσκοτριμμένο πιπέρι και μοσχοκάρυδο. Χαμηλώνουμε λίγο τη φωτιά και συνεχίζουμε να ανακατεύουμε με το σύρμα, για 3-4 λεπτά, μέχρι να πήξει.

4) Αποσύρουμε από τη φωτιά, προσθέτουμε το τριμμένο τυρί και ανακατεύουμε.

5) Ετοιμάζουμε τα Croque Madame. Φτιάχνουμε 2 σάντουιτς με 2 φέτες τσουρέκι και 2 φέτες τυρί για τοστ, το καθένα. Πιέζουμε καλά να κολλήσουν μεταξύ τους οι φέτες τσουρεκιού με τα τυριά.



- 6) Ζεσταίνουμε 2 κ.σ. βούτυρο σε τηγάνι και μόλις λιώσει προσθέτουμε τα 2 σάντουιτς. Αφήνουμε να τηγανιστούν για 2-3 λεπτά, τα γυρνάμε προσεκτικά και τα αφήνουμε να πάρουν χρώμα κι από την άλλη πλευρά. Τα μεταφέρουμε στα πιάτα σερβιρίσματος.
- 7) Στο ίδιο τηγάνι που χρησιμοποιήσαμε, ζεσταίνουμε άλλη 1 κ.σ. βούτυρο και τηγανίζουμε τα αυγά μάτια.
- 8) Όσο τηγανίζονται τα αυγά, μοιράζουμε την μπεσαμέλ στα 2 σάντουιτς, απλώνοντας μεγάλες κουταλιές στην επιφάνειά τους.
- 9) Όταν τηγανιστούν τα αυγά τα πασπαλίζουμε με αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι και τα μεταφέρουμε πάνω στα σάντουιτς (πάνω από την μπεσαμέλ).
- 10) Πασπαλίζουμε με λίγη καπνιστή πάπρικα και σερβίρουμε αμέσως.