Croque cake béchamel et feuilles d'épinard

Les croques cakes se déclinent vraiment à l'infini ! Je vous propose une nouvelle version suuuuper gourmande ! Pour changer j'ai pris du pain de mie sans croûte complet, beaucoup plus savoureux que le blanc ;). Pour la garniture j'ai opté pour du roquefort ! Ce croque cake était (comme toujours) un vrai délice !

Pour 6 personnes

Ingrédients:

Pain de mie multi céréales sans croûte

3 oeufs

20cl de crème liquide légère

3 belles poignées de feuilles d'épinard

Sel, poivre

Pour la béchamel:

250g de lait

2c. à soupe de Maïzena

1c. à soupe de basilic ciselé

100g de gruyère râpé

Sel, poivre

Préparation:

Préparez la béchamel:

Versez 200g de lait dans une casserole, salez et poivrez. Portez à ébullition.

Dans un bol, versez les 50g de lait restant et tout en fouettant, ajoutez la Maïzena.

Quand le lait boue, versez le mélange lait-Maïzena tout en fouettant. Mélangez sans cesse jusqu'à ce que la préparation épaississe.

Ajoutez le basilic et le gruyère râpé, mélangez.

Préparez le croque cake:

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Dans un saladier, fouettez les oeufs avec la crème légère. Salez et poivrez légèrement.

Beurrez un moule à cake et tapissez-en le fond et les bords avec des tranches de pain de mie.

Versez 1/3 de la préparation sur les tranches, répartissez dessus 1/3 de la béchamel. Parsemez 1/3 des feuilles d'épinard très grossièrement hachées. Recouvrez de pain de mie. Recommencez dans le même ordre deux fois. Fermez le tout avec les tranches de pain de qui dépassent du moule en les repliant

Enfournez pour 35 à 40min. Laissez bien refroidir avant de démouler puis dégustez chaud ou froid.