

Croque cake tomate et mozzarella



Aujourd'hui je vous propose une nouvelle recette de croque cake ! J'en deviens vraiment fan ! C'est vraiment simple, rapide et vraiment dééélicieux ! Et puis ça se décline à l'infini, on change la garniture, les fromages,... Pour ce nouveau croque cake j'ai opté pour l'association tomate-mozzarella, du concentré de tomates dans l'appareil et de la mozzarella coupé en tranches. C'est tout bonnement divin ! Savoureux, moelleux à l'intérieur et croustillant à l'extérieur, ce nouveau croque cake a fait un tabac !

Pour 6 personnes

Ingrédients:

Pain de mie

3 oeufs

200g de crème liquide allégée

100g de gruyère râpé

240g de mozzarella

140g de concentré de tomates

Basilic

Sel, poivre

Préparation:

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Coupez la mozzarella en tranches.

Dans un saladier, fouettez les oeufs avec la crème liquide. Salez et poivrez et ajoutez du basilic ciselé. Ajoutez le concentré de tomates et mélangez bien.

Ajoutez le gruyère râpé et mélangez de nouveau.

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

Versez par-dessus 1/3 de la préparation. Déposez 1/3 des tranches de mozzarella puis recouvrez de pain de mie. Versez la moitié du reste de la préparation puis déposez de nouveau des tranches de mozzarella et recouvrez de pain de mie. Versez le reste de la préparation et déposez le reste des tranches de mozzarella.

Fermez avec les tranches de pain de mie qui dépassent du moule à cake en les repliant.

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