

Croque cake complet au roquefort



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 complet sans croûte

3 oeufs

20cl de crème liquide légère

100g de gruyère râpé

100g de roquefort

Sel, poivre

Préparation:

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Coupez le roquefort en dés.

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

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.

Répartissez la moitié du roquefort dessus. Versez la moitié de la préparation. Recouvrez de pain de mie.

Déposez le reste de roquefort sur les tranches de pain de mie. Versez dessus le reste de préparation puis fermez avec les tranches de pain de mie qui dépassent du moule en les repliant

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