

Croque cake aux deux fromages de chèvre



J'avais tellement aimé mon premier croque cake que j'ai décidé d'en refaire ! C'est vraiment simple, rapide et dééélicieux ! Cette fois-ci, mon croque cake je l'ai fait aux deux fromages de chèvre, frais et en bûche. Le fromage de chèvre frais remplace la crème et le fromage de chèvre en bûche je l'ai mis dans les couches qui s'alternent. Ce croque était très savoureux, un vrai délice !

Pour 6 personnes

Ingrédients:

Pain de mie

3 oeufs

200g de fromage de chèvre frais

100g de Leerdammer® fraîchement râpé

170g de fromage de chèvre en bûche

Ciboulette

Sel, poivre

Préparation:

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Coupez le fromage de chèvre en bûche en tranches.

Dans un saladier, fouettez les oeufs avec le fromage de chèvre frais émietté. Salez et poivrez et ajoutez de la ciboulette ciselée.

Ajoutez le Leerdammer® 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 chèvre puis recouvrez de pain de mie. Versez la moitié du reste de la préparation puis déposez de nouveau des tranches de chèvre et recouvrez de pain de mie. Versez le reste de la préparation et déposez le reste des tranches de chèvre.

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.