

Croque cake au fromage



Je commence la semaine avec une recette salée, une recette qui a plutôt fait le tour de la blogosphère culinaire: le croque cake. Un mélange entre les croques monsieur et le cake. C'est tout bonnement DE-LI-CIEUX ! Si vous n'avez pas encore essayé je vous le conseille vraiment ! Etant végétarienne je n'ai pas mis de jambon comme on peut trouver dans la plus part des recettes mais j'ai mis à la place des tranches de Leerdammer®. Simple, rapide à préparer et...absolument efficace, ça plaît à tous les coups, que ce soit froid ou chaud !

Pour 6 personnes

Ingrédients:

Pain de mie

3 oeufs

20cl de crème liquide allégée

100g de gruyère râpé

6 tranches de Leerdammer®

Sel, poivre

Préparation:

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Dans un saladier, fouettez les oeufs avec la crème liquide. 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.

Versez par-dessus 1/3 de la préparation. Recouvrez de tranches de Leerdammer® puis de pain de mie. Versez de la préparation puis recouvrez de nouveau de tranches de Leerdammer® et versez le reste de la préparation.

Fermez le tout avec des tranches de pain de mie et en repliant les tranches qui débordent du moule.

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