

Croque cake à la feta et au basilic



Aujourd'hui je vous propose une nouvelle recette de croque cake ! Et cette fois-ci je l'ai fait à la feta et au basilic ! Ce croque cake était tout bonnement délicieux ! Savoureux, gourmand, parfumé, un vrai délice ! Ce que j'adore dans le croque cake c'est le contraste entre le moelleux à l'intérieur et le croustillant de l'extérieur dû aux tranches de pain de mie qui ont doré au four.

Pour 6 personnes

Ingrédients:

Pain de mie

3 oeufs

20cl de crème liquide allégée

100g de gruyère râpé

200g de feta

3 feuilles de basilic

Sel, poivre

Préparation:

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Coupez la feta en dés.

Dans un saladier, fouettez les oeufs avec la crème liquide. Salez et poivrez et ajoutez le basilic ciselé.

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 de la feta puis recouvrez de pain de mie. Versez la moitié du reste de la préparation puis déposez de nouveau des dés de feta et recouvrez de pain de mie. Versez le reste de la préparation et déposez le reste de la feta.

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.