

CROC'CAKE

Tranche de pain de mie : 9

Tranche de fromage pour croque-monsieur (ou fromage à raclette, ou autre)

Jambon ou blanc de dinde (ou bacon, jambon cru,...)

Œuf : 3

Crème liquide (allégée, ça marche aussi) : 20 cl

Gruyère râpé (ou comté, ...)

Commencer par garnir votre moule à cake de papier cuisson.

Mélanger la crème liquide et les 3 œufs, sel, poivre.

Mettre dans le fond des tranches de pain de mie (coupées à la taille du moule), ensuite le fromage, le jambon, un peu du mélange œufs/crème et ainsi de suite, en terminant par du pain de mie et le mélange œufs/crème.

Ajouter le fromage râpé.

Cuire 30 minutes th 180. Laisser tiédir avant de démouler.

