Recette de croque-cake

fiche créative n° 1436

Degré de difficulté : Débutants

Durée de réalisation : 40 minutes

Mamie prépare toujours de bons petits plats pour toute sa petite famille. Et si cette fois-ci, à l'occasion de **sa fête**, c'était **aux petits-enfants de se mettre aux fourneaux pour lui faire plaisir !**
Voici une **recette facile** qui plaira à tous...



Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 8 tranches de pain de mie
- 4 tranches de jambon blanc

C'est aussi simple :

Préchauffez le four à 180°C.
Dans un saladier, **mélangez la crème liquide et les fromages râpés. Salez et poivrez** le mélange.

- 30 cl de crème liquide
- 200 g de mozzarella râpée
- 100 g de gouda râpé
- Sel, poivre

Beurrez votre moule à cake puis déposez-y **deux tranches de pain de mie** – que vous aurez préalablement coupées si nécessaire.
Coupez les tranches de jambon en deux. **Placez deux demi-tranches de jambon sur le pain de mie**.
Versez environ le quart de votre mélange crème-fromage.
Répétez les opérations précédentes jusqu'à atteindre le haut du moule.
Mettez **au four** pendant environ **une demi-heure**.

À déguster chaud, accompagné d'une salade verte.
Conseil : Si vous avez **des végétariens parmi vos convives**, remplacez le jambon par des **tranches de légumes**, de la **tapenade**, du **caviar d'aubergines**, etc.

Si vous souhaitez réaliser une **version sucrée du croque-cake**, pensez à associer tranches de **brioche**, **fruits en morceaux**, **pâtes à tartiner**, lait et copeaux de **noix de coco**, œufs, etc.

Et pour le dessert...

Non, les becs sucrés ne sont pas oubliés ! Découvrez vite notre **recette de cake poire, chocolat et spéculoos**...



Liste d'articles :

Réf.	Nom de l'article	Quantité