

Cake croque-Monsieur

Ingrédients pour 2 cakes :

- 2 crottins de Chavignol
- 400 ml de crème liquide
- Sel & poivre
- 6 oeufs
- 20 tranches de pain brioché ou pain de mie sans croûte (auquel cas coupé les bords)
- 40 g de parmesan fraîchement râpé
- 8 tranches de jambon

Préparation :

Préchauffez le four à 180 °C.

Découpez les crottins en morceaux et faites-les fondre dans la crème liquide sur feu doux.

Assaisonnez avec du sel et du poivre, puis ajoutez ensuite les oeufs.

Fouettez vivement et réservez hors du feu.

Recouvrez le moule à cake de papier sulfurisé, tapissez le fond du moule avec une couche de pain (si nécessaire découpez les tranches de pains pour qu'elles aient la taille de votre moule).

Versez un peu de crème au fromage et faites un peu pénétrer dans le pain.

Ajoutez une couche de jambon, saupoudrez de parmesan.

Répétez l'opération jusqu'en haut du moule et finissez par une couche de pain et de crème au fromage.

Saupoudrez de parmesan.

Répétez l'opération avec un second moule à cake.

Faites cuire 30 à 40 minutes, le cake doit être doré et la lame d'un couteau doit en ressortir propre.

Servez tiède, si vous le préparez à l'avance, il suffira de le réchauffer brièvement au four.

<http://philomavie.blogspot.com>