

Croque tablette

Le croque tablette est très à la mode en ce moment sur internet. J'ai donc essayé cette recette dans le moule tablette de Guy Demarle. En fait, ça fait un gros croque monsieur pour 4 personnes. On peut modifier les ingrédients en fonction de ce que l'on a sous la main.



Ingrédients:

8 tranches de pain de mie sans croûte

4 toastinettes à croque monsieur

3 tranches de jambon blanc

3 oeufs

25 cl de crème liquide

50 g de fromage râpé

Sel et poivre.

Préparation:

1- Préchauffer le four à 200°C.

Mettre 4 tranches de pain de mie au fond du moule.



2- Recouvrir avec le jambon et les toastinettes.



3- Dans un saladier, battre les oeufs avec la crème, le sel et le poivre. Verser la moitié de la préparation dans le moule.



4- Couvrir avec les 4 dernières tranches de pain de mie et le reste de la préparation aux oeufs.



5- Parsemer de fromage râpé.



6- Enfourner pour 30 min environ. A la fin de la cuisson, retourner sur un plat.





cestmeilleurfaitmaison.fr