Croq'cake,

(version Thermomix)

Pour 4 personnes :

8 tranches de pain de mie (éventuellement sans croûte)

4 tranches de jambon blanc

10 tranches de fromage fondu spécial croque-monsieur

10 à 20 cl de crème liquide

3 œufs

Sel, poivre et muscade

****

- Préchauffer le four à 180°C.
- Poser le moule Tablette sur une plaque perforée.
- Tailler les tranches de pain de mie à la taille du moule, puis les disposer au fond du moule (si pas de moule Tablette, utiliser un autre moule, de préférence en silicone et de forme carré).
- Mettre dans le bol du Thermomix, la crème, les œufs, le sel, le poivre et la muscade. Mixer 15 sec / Vit.4.
- Recouvrir le pain avec les tranches de fromage et le jambon.
- Finir par une couche de pain et arroser avec le mélange crème-œufs.
- Cuire 30 minutes à 180°C.
- Attendre 15 minutes avant de démouler et déguster avec une bonne salade bien assaisonnée.

Inspirée par : Thermominoux