## Recette de croque-cake

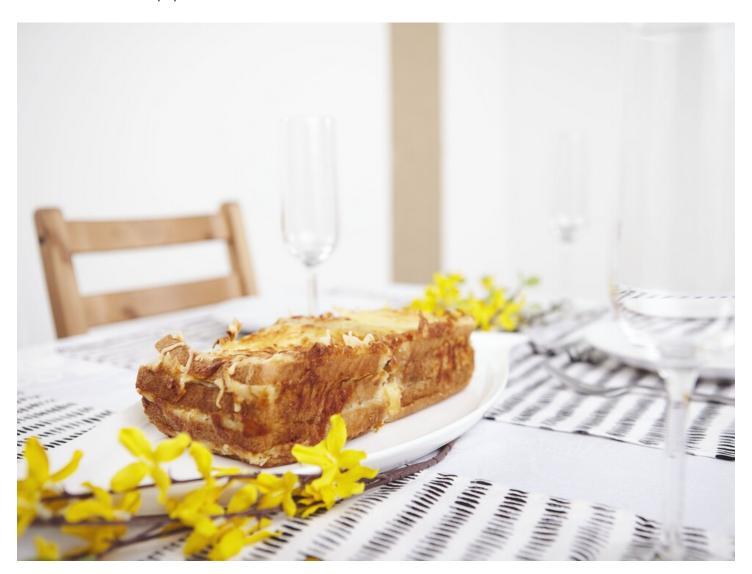
fiche créative n° 1436

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

es fromages râpés. Salez et poivrez le mélange.

x tranches de pain de mie – que vous aurez préalablement coupées si

z deux demi-tranches de jambon sur le pain de mie. ie-fromage.

indre le haut du moule.

À déguster chaud, accompagné d'une salade verte.

Conseil : Si vous avez des végétariens parmi vos convives, remplacez le jambon par destranches 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<u>recette de cake poire, chocolat et spéculoos</u>...



## Liste d'articles :

Réf.	Artikelname	Quantité