

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
- 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.

le-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 **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.	Artikelname	Quantité
------	-------------	----------