



Croque Cake

Recette réalisée avec



Une texture
ferme mais
souple.
Un goût franc
et fruité.



Croque Cake



- Tranches de Cantal AOP Jeune La Vie de Château
- **Emmental râpé BIO Entremont Professionnel**
- Râpé Il Filante La Vie de Château
- Crème liquide 18% Candia Professionnel
- Beurre doux BIO 250g Candia Professionnel
- Jambon blanc en tranche
- Oeufs entiers
- Pain de mie tranché sans croûte ou plaque de pain de mie

- 1 - Beurrer un moule à pain de mie.
- 2 - Tapisser le fond du moule de pain de mie.
- 3 - Ajouter sur le dessus les tranches de jambon.
- 4 - Recouvrir le jambon avec les râpés (Il Filante La Vie de Château et Emmental BIO Entremont Professionnel).

Répéter les opérations 2-3 et 4 jusqu'en haut du moule en finissant par du pain de mie.

Batter la crème avec les oeufs et assaisonner.

Verser l'appareil à crème prise dans le moule. Laisser reposer pour que l'appareil puisse imbiber l'ensemble.

Mettre le couvercle beurré et enfourner à 180°C environ 45mn.

Astuce du chef

A vendre en tranches froides à emporter pour cuisiner à la maison : à poêler ou au four.