

Croque jambon-Reblochon

6 personnes

🕒 Préparation : 15 min - Cuisson : 35 min

Moule utilisé : cubicube de Guy Demarle



Mon blog : www.lesdelicesabelle.fr

Mon Instagram : Les délices à Belle (Isabelle Chevrier)



Ingrédients

- 2 œufs
- 1 Reblochon
- 3 tranches de jambon blanc
- 1 yaourt nature
- 200g de crème liquide
- Sel et poivre
- 50g de Comté râpé
- 10 tranches de pain de mie complet

Réalisation

- Préchauffer le four à 180°C et poser le moule sur la plaque aluminium perforée.
- Napper de Comté dans le fond du moule.
- Déposer dessus 4 tranches de pain de mie et couper une tranche en 2 pour couvrir la totalité du moule.
- Napper les tranches de pain de mie de fromage blanc.
- Mettre les 3 tranches de jambon blanc dessus.
- Couper le reblochon en tranches et les poser sur le jambon.
- Couvrir des 5 autres tranches de pain de mie.
- Dans un pichet verseur, fouetter les œufs + la crème + sel/poivre.
- Verser sur le croque et enfourner durant 35 min.
- A déguster avec une salade verte.