

Double croque

Pour 6 personnes

Préparation : 15 min – Cuisson : 30 min – Repos : 20 min

Ingrédients :

- 240 de yaourt nature
- 60g de crème liquide
- 2 œufs
- 50g de fromage frais
- Sel & poivre
- 12 grandes tranches de pain de mie
- 250g de jambon blanc
- 18 tranches de fromage fondu à croque-monsieur



Ustensiles spécifiques : un plat carré, une plaque perforée, un saladier ou un pichet verseur et un fouet.

Réalisation :

- Mélanger le yaourt, la crème, le fromage frais et les œufs.
- Assaisonner puis réserver.
- Préchauffer le four à 180°C puis placer le moule carré sur une plaque perforée.
- Disposer 4 tranches de pain de mie et verser dessus 1/3 de l'appareil.
- Répartir la moitié du jambon.
- Placer 9 tranches de fromage à croque par-dessus puis 4 tranches de pain de mie. Si besoin couper un peu les bords du pain de mie.
- Renouveler l'opération.
- Terminer par verser le dernier tiers d'appareil.
- Faire cuire 25 à 30 min à 180°C.
- Laisser reposer 20 min avant de démouler.

Bon appétit !