

Croque-tablette aux champignons

Pour 6 personnes

Préparation : 15 min – Cuisson : 5 + 30 min

Ingrédients :

- 8 tranches de pain de mie
- 8 tranches de fromage
- 250g de champignons frais
- 2 tranches de jambon blanc
- 4 cs de fromage blanc
- 4 oeufs
- Sel et poivre



Ustensiles spécifiques : un pichet verseur, une cuillère magique, une spatule haute température, une poêle, un moule Tablette et une plaque aluminium perforée.

Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°C et placer le moule Tablette sur la plaque aluminium perforée.
- Laver les champignons et les couper en rondelles.
- Faire revenir les champignons à la poêle dans un peu d'huile d'olive 5 min.
- Déposer 4 tranches de pain de mie dans le moule tablette.
- Déposer 4 tranches de fromage dessus.
- Couper les tranches de jambon en 4 pour avoir 8 morceaux au global.
- Ajouter 4 tranches de jambon sur le fromage puis la totalité des champignons.
- Ajouter les 4 morceaux de jambon restants puis le fromage.
- Couvrir des 4 tranches de pain de mie restantes.
- Dans le pichet verseur, fouetter à l'aide de la cuillère magique, le fromage blanc avec les oeufs, le sel et le poivre.
- Verser le tout sur les croques et enfourner durant +/- 25 min.
- A déguster chaud avec une salade verte.

Bon appétit !

Moule Tablette



Mon blog : <http://lesdelicesabelle.fr/>

Instagram : <https://www.instagram.com/lesdelicesabelle/>

Groupe privé Facebook : <https://www.facebook.com/groups/lesdelicesabelle/>

Isabelle CHEVRIER – 06.63.17.37.22

Votre conseillère culinaire Guy Demarle