

# *Croque-monsieur géant (à partager)*



## **Ingrédients:**

- 8 tranches de pain de mie sans croûte (petites tranches)
- 4 tranches de fromage à croque-monsieur
- 2 tranches de jambon blanc (Fleury Michon Jambon le torchon -25% de sel)
- 50 gr de gruyère râpé
- 200 ml de crème liquide à 12 % de mg
- 2 œufs
- sel, poivre
- ail en poudre

*Pour 16 carrés / 3 points le carré*

## **La recette**

- Préchauffer votre four à 190°.
- Mettre 4 tranches de pain de mie dans le fond de votre moule. Recouvrir le pain de mie avec les 2 tranches de jambon, puis avec les 4 tranches de fromage.
- Dans un saladier battre les œufs en omelette, rajouter la crème, le sel, le poivre et l'ail, bien mélanger.
- Verser la moitié de cette préparation dans votre moule, et mettre les 4 tranches de pain de mie restantes par-dessus.
- Etaler le gruyère râpé sur votre croque géant et verser le reste de la préparation. Tasser légèrement afin d'imbiber le pain de mie.
- Mettre au four pour 25 minutes.