Croque cake au filet de poulet fumé et jambon cuit à la broche

Le croque cake c'est très facile à faire et vous pouvez le personnaliser à volonté au gré de vos envies.

**Ingrédients**

**Pour 4/5 personnes**

Tranches de pain de mie sans croûte (environ 9)

4 tranches de filet de poulet fumé

4 tranches de jambon cuit à la broche

9 tranches de gruyère

3 œufs

2 gros oignons

40 cl de crème fraîche liquide

Sel, poivre

**Préparation**

**Préchauffage four à 180°C (th : 6)**

**Éplucher les oignons et les faire revenir à feu doux avec un peu d’huile d’olive.**

 Couper le pain de mie et le jambon à la taille du moule à cake.

Battre les œufs entiers avec la crème fraîche. Saler, poivrer. Dans le moule beurré, déposer une couche de pain de mie, recouvrir de jambon fumé, déposer dessus un peu d’oignon, puis recouvrir avec les tranches de fromage et verser un peu de la préparation œufs crème lait. Renouveler l’opération jusqu’à épuisement des ingrédients.
Enfourner pour 30 minutes. Attendre un peu pour démouler

Servir avec une salade verte

Source : Cuisine gourmande de Carmencita