

CROQUE CAKE AU CAKE FACTORY (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [YUMELISE](#)

Ingrédients :

- 9 tranches de pain de mie sans croûte
- 13 tranches de toastinette
- 4 tranches de jambon
- 170 g d'emmental râpé
- 50 g de beurre demi-sel
- 50 g de farine
- 500 g de lait demi écrémé
- 1/2 c à c de sel
- 3 pincées de poivre
- 1/2 c à c de muscade
- 1 jaune d'oeuf

Préparation:

- pour la sauce Mornay:
- mettre dans le bol, la farine, le lait, le beurre en dés, la muscade, le sel et le poivre.
- puis cuire 7 minutes à 90°C vitesse 4
- puis ajouter 70 g d'emmental râpé, le jaune d'oeuf
- puis mixer 1 minute à vitesse 5
- Dans le plat du cake factory, disposer de façon suivante : 1 couche de pain (3 tranches)
- puis 4 c à s de sauce Mornay
- puis une couche de jambon
- puis une couche de toastinette
- répéter une fois ce montage
- puis terminer avec un couche de pain
- puis répartir le reste de sauce Mornay
- puis parsemer le reste de l'emmental râpé (100 g)
- placer le moule dans le cake factory
- sélectionner le programme P6 - Manuel à 180°C pour 30 minutes
- ne pas ouvrir le cake factory à la fin de la cuisson, reprogrammer 10 minutes à 240°C

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.

THERMOMINOUX 2022

<http://thermominoux.over-blog.com>