



# Croque Cake

## au jambon et au fromage

Portions : 6

Préparation : 10 mn

Cuisson : 30/40mn

### INGRÉDIENTS

- 1 paquet de pain de mie sans croûte
- 3 oeufs
- 4 tranches de jambon cuit
- 100 de gruyère râpé
- 20 cl de crème fraîche épaisse
- beurre
- sel
- poivre

### PRÉPARATION

Préchauffez votre four à 180°C

Beurrez un moule à cake et tapissez-le avec les tranches de pain de mie sur les bords puis au fond du moule. Coupez un peu les tranches si nécessaire pour adapter au moule.

Battez les oeufs puis ajoutez la crème, salez un peu et poivrez. Disposez des tranches de jambon sur les tranches de pain de mie au fond du moule, répartissez du fromage râpé puis versez une partie de mélange crème/œufs.

Recommencez jusqu'à atteindre le haut du moule en terminant par une couche de pain de mie que vous aurez préalablement tartiné de beurre.

Enfournez pendant environ 40 mn environ

A la sortie du four attendre un peu avant de le démouler. Découpez en tranches et servez avec une salade.



*Sans sucre ajouté : la recette peut contenir du sucre. Vérifiez vos emballages si vous souhaitez une alimentation 0 sucre.*



Encore plus de recettes sur <https://lamachineaexplorer.com/>

## Valeurs Nutritives pour 1 part

Croque cake  
IG = 77    CG = 32,4    Nutriscore = C

**% AR\***

Energie	1699 Kj	20 %
	406 K Cal	,%
Gras	15,46	22 %
- Gras saturé	8,48	42 %
Glucide	42,00	16 %
- Sucre	7,37	8 %
Fibre	3,5	
Protéine	14,56	29 %
Sel	1,46	24 %

\* Apport de Référence pour un adulte-type  
(8400 kJ / 2000 kcal)