

# Croque cake et tablette

Moule à **CAKE Flexipan®**  
Moule **TABLETTE Flexipan®**

## Ingrédients :

- 8 tranches de pain de mie (moule tablette)
- 6 tranches de pain de mie (moule à cake)
- des tranches de jambon de Paris
- du fromage emmenthal râpé
- 300 ml de crème liquide (moule tablette)
- 200 ml de crème liquide (moule à cake)
- 4 œufs (moule tablette)
- 4 œufs (moule à cake)
- sel
- poivre du moulin
- quelques tours de noix de muscade



## Préparation :

Préchauffer votre four à 200°C.

Disposer 4 tranches de pain de mie au fond du moule tablette et 2 dans le moule à cake.

Saupoudrer de fromage râpé.

Couvrir avec les tranches de jambon.

Saupoudrer de fromage râpé.

Recouvrir de 4 tranches de pain de mie pour le moule tablette.

Répéter encore 1 fois pour le moule à cake.

Terminer par du fromage râpé.

Dans 2 culs de poule séparés, battre la crème et les œufs au fouet.

Saler, poivrer et ajouter un peu de noix de muscade râpée.

(en fonction des quantités de la liste)

Verser l'appareil à quiche respectivement dans chaque moule.

Cuire environ 30 minutes.

Démouler en renversant sur un plat.

Les croques redescendent en refroidissant un peu...



Recette Salée



©2014 PHOTO CACHOU66

**Autour de ma table** ©by Cachou66

[www.autourdematable.com](http://www.autourdematable.com)