

Croque Monsieur géant

Recette pour 6 personnes

18 tranches de pain de mie (en fonction de leur taille et de celle du moule)
6 à 12 tranches de jambon blanc (en fonction de leur taille et épaisseur)
200 g de mozzarella râpée
250 g de gouda râpé (ou cheddar jeune)
3 œufs
200 ml de crème fraîche liquide
100 ml de lait
1/8 de C à café de noix de muscade
1/4 C à café de sel
poivre au goût

Préparation

Préchauffe ton four à 200°C. Beurre légèrement un plat à gratin.

Dans un bol mélange bien les 2 fromages.

Dans un autre bol, bats bien les œufs, la crème, le sel, le poivre et la noix de muscade.

Dépose des tranches de pain de mie au fond de ton plat à gratin. Il doit être bien recouvert. N'hésite pas à découper des tranches au besoin. Répartis 150 ml du mélange crème-œufs sur tes tranches. Parsème de fromage (1/3). Dépose 3 tranches de jambon pour bien recouvrir.

Et ... recommence pour obtenir 3 étages de pain de mie, 2 de fromage crème et jambon.

Normalement, il te reste maintenant de la crème et du fromage. Donc verse la crème sur la dernière couche, répartis bien, parsème de fromage et enfourne pour 25 minutes.

Laisse reposer 5 minutes avant de découper et de servir (sinon le fromage va couler dans tous les sens!).

