

# Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

## **CROQUE-MONSIEUR CAKE**

**Pour 2 moules à cake de 11,5 X 21,5 X 6**

**Les beurrer puis les tapisser de papier cuisson.**

**Béchamel : 40g beurre – 40g farine – 40cl lait – sel – poivre – noix de muscade moulue -**

**Autres : 4 œufs – 15 tranches de pain de mie blanc écroûtées – 270g beaufort râpé – 10 tranches de jambon blanc -**

**Préparer la béchamel. Ajouter les œufs, fouetter. Partager la préparation en 2. Réserver.**

**Préchauffer le four à 180°C.**

**Poser dans le fond du moule du pain de mie. Recouvrir de béchamel puis de beaufort râpé et enfin de jambon.**

**Recommencer l'opération jusqu'au haut du moule en terminant par la béchamel et le râpé. Répéter l'opération dans le 2ème moule. Enfourner, cuire 30 minutes jusqu'à ce que le dessus soit doré.**

**Sortir, laisser tiédir, démouler. Emballer de papier alu, congeler. Pour le jour J décongeler la veille au réfrigérateur. Le lendemain, réchauffer à four doux à 150°C 30 minutes.**

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr