

Croq quiche... ... à la raclette



Pour 4 personnes :

- 4 tranches de pain de mie
- 2 tranches de jambon blanc
- 10 tranches fines de chorizo
- 6 tranches de rosette
- 3 œufs
- 6 tranches de fromage à raclette
- 150 g de crème liquide
- 40 g de farine
- Sel (*peu*), poivre et muscade

- Placer les tranches de pain de mie dans le fond d'un moule (*ici, moule tablette carré, plus pratique pour placer les tranches de pain de mie...*).
- Couper grossièrement la charcuterie en carré (*j'ai utilisé, ici, un reste de charcuterie de ma dernière raclette, mais on peut y mettre du jambon uniquement ou des émincés de poulet...*) et les disposer sur le pain.
- Couper le fromage en morceaux, également et en recouvrir la charcuterie.
- Dans un saladier, mettre la farine et ajouter les œufs, un par un. Ajouter la crème fraîche et bien mélanger. Saler peu, à cause de la garniture fromage/charcuterie, poivrer et râcler un peu de muscade, au goût.
- Verser cette préparation dans le moule et cuire 20 minutes à 180°C, four préchauffé.
- Servir avec un peu de verdure.

