

CROQUE MADAME REVISITÉ



XXXXXXXXXXXXXXXXXX:

FACILE - 6 PERS.

XXXXXXXXXXXXXXXXXX:

9 tranches de pain de mie sans croûte
50 cl de béchamel
200 g de dès de jambon
200 g de mozzarella râpée
8 œufs
Sel, poivre

Déposez vos tranches de pain de mie de façon à ce qu'elles se superposent de manière à former un carré.

Étalez les à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.

Retournez votre moule à tarte dessus et découpez à 2 cm du bord puis foncez votre moule avec ce disque de pain de mie.

Déposez 4 ramequins.

Dans un saladier, fouettez 4 œufs, la béchamel, le jambon et le fromage.

Assaisonnez en sel, poivre.

Versez votre préparation sur votre fond de tarte en pain de mie.

Cuire 25 min à 180°C.

Au bout de 25 min, enlevez les ramequins. Cassez un œuf dans chaque "trou" et faites cuire 5 min de plus.

Servir chaud.