



CROQ-CAKE AU REBLOCHON



Pour un moule à cake de 26cm : Environ 10 tranches de pain de mie, 6 belles tranches de bon jambon blanc, 3 œufs, 20cl de crème fleurette, 1/2 reblochon fermier, une tranche pas trop fine de jambon cru de Savoie, 30g de parmesan râpé maison, sel, poivre, graines de nigelle. Facultatif en décoration quelques boules de tomme de chèvre.

La veille : faites éventuellement votre pain de mie maison. Quand le pain est bien refroidi, découpez-le en tranches d'environ 1 petit cm d'épaisseur, retirez la croûte et adaptez-les à la largeur du moule. Coupez des rectangles de jambon de la même taille et détaillez en mini dés le jambon cru.

Le jour même : Retirez la croûte du demi reblochon et faites-le fondre à feu doux dans la crème. Quand le mélange est tiède ajoutez les œufs battus, une petite poignée de graines de nigelle, les dés de jambon cru et assaisonnez à convenance de sel et poivre, voire même d'un peu de piment d'Espelette. Recouvrez le fond du moule à cake d'une couche de pain de mie, ajoutez un peu de l'appareil au reblochon, recouvrez d'une couche de jambon, saupoudrez de parmesan et renouvelez l'opération en terminant par une couche de pain. Versez dessus le reste de l'appareil au reblochon, saupoudrez à nouveau de parmesan râpé et de graines de nigelle et enfournez environ 40/45 min à four préchauffé à 180°. Vérifiez le bon de gré de cuisson à l'aide d'une pique qui doit ressortir sèche.

La finition : à l'aide d'une cuillère à pomme parisienne faites quelques boules de tomme de chèvre et répartissez-les sur le croq-cake en ajoutant sur le dessus quelques graines de nigelle pour le look. A déguster tiède ou froid selon les envies