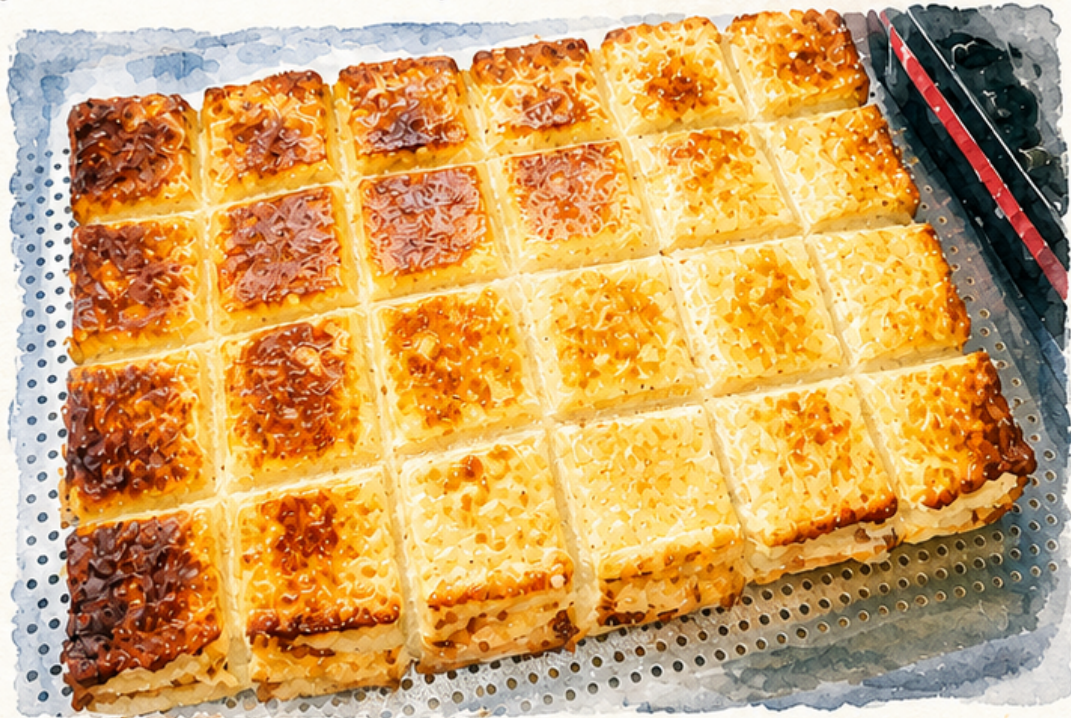


Le Maxi Croque Monsieur

avec Audrey Pâtisse
& Activités en Famille !

Ingrédients :

- 200gr de fromage râpé
- 12 tranches de pain de mie sans croûte
- 1 paquet de jambon spécial croque monsieur
- 1 paquet de fromage fondu spécial croque monsieur
- 200ml de crème liquide
- 2 oeufs
- Sel
- Poivre



Préparation :

- 1 Répartir 150gr de fromage râpé au fond du moule.
- 2 Disposer 6 tranches de pain de mie
- 3 Ajouter le jambon puis les tranches de fromage
- 4 Recouvrir de 6 tranches de pain de mie.
- 5 Rajouter les 50gr de fromage râpé restant par dessus.
- 6 Dans un saladier, mélanger 200ml de crème liquide, 2 oeufs, sel et poivre puis répartir cette préparation par dessus le maxi croque monsieur.
- 7 Cuire 30min à 200°C

A déguster chaud
ou froid en apéro !

Conseil :

Vous pouvez préparer ce maxi croque monsieur en avance, le découper une fois refroidi puis mettre les minis croque dans un sachet zip directement au congélateur. De cette façon, vous aurez toujours de quoi régaler vos invités de dernière minute !

