

CROQUE COCOTTE

🕒 Temps de préparation
PLUS DE 15 MINUTES

★ Difficulté
TRÈS FACILE

🍴 Thématique
TENDANCE - EXPÉRIENCE

📦 Coût portion*
ENTRE 2 ET 3 EUROS



INGRÉDIENTS pour 1 portion



- 2 TRANCHES DE PAIN DE MIE 7 CÉRÉALES HARRYS FOOD SERVICE
- 2 tranches de gruyère
- 1 oeuf
- ½ tomate

- 1 tranche de jambon de Paris
- 2c. soupe de crème fraîche épaisse
- 10g de beurre
- Sel et poivre



SUIVEZ LA RECETTE !

1

Émonder la tomate, retirer la pulpe et la détailler en petits cubes.

2

Beurrer un moule type pot à crème brûlée.

3

Parer les croûtes du Pain puis disposer une tranche de Pain de Mie 7 Céréales Harrys Foodservice sur le moule. Ensuite, faire tomber la tranche de Pain de Mie jusqu'au fond du moule en s'assurant de faire remonter le pain de mie sur les bords. Utiliser la seconde tranche coupée en 3 pour bien faire remonter les contours si la 1ère tranche ne suffit pas.

4

Déposer les 2 tranches de gruyère et le jambon coupé en deux au fond du nid.

5

Pour l'oeuf cocotte : casser l'oeuf au centre du nid, ajouter les cubes de tomate, la crème fraîche, le sel et poivre

6

Cuire vingt minutes à 180° et démouler le croque. Servir.