

Mini croc'cakes au jambon



Pour 6 mini croc'cakes ou un grand cake

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 30 minutes

- 9 tranches de pain de mie nature (ou aux céréales)
- 4 tranches de jambon
- 3 petits oeufs
- 20 de crème fraîche liquide
- 4 portions de boursin (16 g x 4)
- Sel
- Poivre

Préchauffez le four à 170° C.

Faites fondre les portions de boursin dans la crème sur feu doux en mélangeant pour obtenir une crème homogène. Laissez refroidir.

Dans un saladier, battez les oeufs à l'aide d'un fouet et ajoutez la crème au boursin. Salez et poivrez.

Ôtez la croûte du pain de mie et coupez-le en deux. Aplatissez-les avec la main. Coupez les tranches de jambon en 3.

Disposez 1/2 tranche de pain de mie dans les empreintes à mini-cakes. Versez une bonne cuillère à soupe de crème au boursin pour imprégner le pain de mie.

Recouvrez d'une portion de jambon. Tassez avec le dos d'une cuillère.

Posez une autre 1/2 tranche de pain de mie recouverte d'une cuillère à soupe de crème au boursin.

Recouvrez d'une portion de jambon.

Enfin, terminez par 1/2 tranche de pain de mie et recouvrez de crème au boursin. *Attention à ne pas trop en mettre pour éviter les débordements pendant la cuisson.*

Laissez reposer 15 minutes afin que le pain de mie soit bien imbibé de crème.

Glissez au four pour 25 minutes.

Démoulez et laissez refroidir sur une grille.

Coupez en tranches et servez à l'apéritif.