

Vidéo : Croque cake végétarien

Envie d'un repas rapide, gourmand et qui à coup sûr va plaire à tout le monde ? Vous allez adorer le croque cake, qui se présente comme un gâteau de croque-monsieur ! Vous l'avez sans doute déjà rencontré dans sa version fromage et jambon car il a fait le tour de la blogosphère, mais ici nous vous proposons une version végétarienne, toute aussi gourmande. Bon appétit et régalez-vous !

[Imprimer](#)

Vidéo : Croque cake végétarien

Temps de préparation: 20 minutes

Temps de cuisson: 45 minutes

Temps total: 1 hour 5 minutes

Pour 6 à 8 personnes

Ingredients

- 800 g d'[épinards en branches](#)
- 500 g de [courgettes en rondelles](#)
- [Ciboulette coupée](#)
- 3 œufs
- 20 cl de crème liquide
- Sel et poivre
- 25g de chèvre frais

Y a pas que les frites dans la vie

Pimenté par TOUPARGEL

<http://yapasquelesfritesdanslavie.fr>

- 50 g de gruyère râpé
- 20 grammes de beurre
- 12 tranches de pain de mie

Instructions

1. Dans un grand saladier, mélanger les œufs, le sel, le poivre, la crème et la ciboulette coupée Toupargel.
2. Beurrer généreusement le moule à cake et tapisser le fond du moule d'une première couche de pain de mie. Si votre pain de mie n'a pas la taille de votre moule, vous pouvez couper les bordures et conserver les chutes de pain. Ajouter la moitié des épinards, puis la moitié des courgettes et 25 g de chèvre frais écrasé.
3. Verser un tiers de la préparation œuf-crème-ciboulette, puis ajouter à nouveau une couche de pain de mie, le restant des épinards et des courgettes, du chèvre, ainsi qu'un tiers de la préparation œuf-crème-ciboulette.
4. Pour finir, ajouter à nouveau une couche de pain de mie, le tiers de la préparation œuf-crème ciboulette, et finir cette fois-ci par une couche de gruyère râpé.
5. Enfourner 45 min à 180°.
6. Servir tiède et ajouter un peu de ciboulette coupée Toupargel au moment de servir.

Réaliser la version traditionnelle du croque-monsieur version cake avec du jambon blanc, de l'emmental et de la béchamel qui ravira petits et grands !
