



Gâteau de crêpes en croque-madame



6 pers



30 mn

Les ingrédients

- 12 galettes de sarrasin
- 24 tranches de jambon
- 50g de beurre
- 200g de comté
- 5 oeufs
- Basilic
- Sel, poivre

La recette

Etape 1

Préchauffer le four à 180°C (Th.6).

Etape 2

Râper le comté, et faire fondre le beurre à feu doux.

Etape 3

Beurrer le moule et tapisser le fond d'un disque de papier sulfurisé.

Etape 4

Poser une galette dans le moule, ajouter une tranche de jambon, parsemer de fromage râpé et poivrer.

Etape 5

Répéter l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients en terminant par une galette. Enfourner 20 minutes.

Etape 6

Beurrer légèrement une poêle antiadhésive et faire cuire les œufs au plat. Saler, poivrer.

Etape 7

Démouler le gâteau, faire glisser les œufs dessus et ajouter du basilic.

