

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.