

Croque cake au curry breton



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 personnes

Référence	Ingrédients	Quantité
37343	Plaque de pain de mie 300 x 400 mm 250 g	2 Plaque
244541	Epinards branches portion LegFR CE2 2,5 kg Bon&Engagé	500 Gramme
173982	Semoule de choux-fleurs CE2 2,5 kg Paysan Breton	500 Gramme
9249	Bûche pur chèvre 23% MG 1 kg Sélection du Quotidien	0.5 Pièce
284137	Lait 1/2 écrémé UHT 1 L Le Lait d'Ici	1 Litre
39370	Beurre plaquette demi-sel 80% MG 250 g	60 Gramme
	Farine T55	60 Gramme
	Poudre de curry breton	PM

Etapas de préparation

- 1 Tailler le chèvre en morceaux.
- 2 Préparer une béchamel et incorporer les dès de chèvre. Laisser fondre et ajouter la poudre de curry.
- 3 Dans une sauteuse, faire suer la semoule de choux-fleurs et les épinards. Cuire jusqu'à complète évaporation. Assaisonner.
- 4 Tailler les plaques de pain de mie en 3 selon la taille de votre moule à cake.
- 5 Graisser le moule et procéder au montage suivant : béchamel, pain de mie, mélange épinard, semoule de choux-fleurs. Répéter selon la hauteur de votre moule.
- 6 Enfourner à 180°C pendant 25/30 min.