

DFM 930 CHAUD DEVANT 2018
« Les Bons petits plats de Francette »
Croque-Cake au Curry

Préparation : 20min, Repos : 30min, Cuisson : 35 min, Pour : 6 Personnes

Il vous faut :

10 tranches de pain de mie sans la croûte, 140g de tranches de bœuf séché sous vide (au rayon charcuterie), 120g de comté râpé, 40g de beurre + 10g pour le moule, 40g de farine, 40cl de lait, 1 cuillère à café bombée de curry en poudre, 100g de pousses d'épinard pour servir + 20g pour le croque-cake.

Lavez et séchez les pousses d'épinard. Retirez les tiges si elles sont épaisses.

Préparez la béchamel.

Dans une casserole, faites fondre le beurre, laissez-le dorer 2 min. Hors du feu, ajoutez la farine en une seule fois. Mélangez bien à l'aide d'une cuillère en bois. Remettez sur le feu et faites cuire 2 à 3min sans cesser de mélanger. Ajoutez le curry et le lait froid au fur et à mesure, tout en fouettant, afin qu'il n'y ait pas de grumeaux. Lorsque la béchamel est cuite (elle doit être assez souple mais pas coulante), ajoutez le. Mélangez bien jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

Beurrez un moule à cake. Préchauffez le four à 180°C. Tapissez le fond du moule avec le pain de mie (retaillez les tranches si nécessaire). Recouvrez d'une couche de bœuf séché puis de pousses d'épinard et recouvrez de béchamel au curry. Renouvelez l'opération (pain de mie, bœuf séché, pousses d'épinard, béchamel). Terminez par une couche de pain de mie et de béchamel. Enfournez pour 25min.

Laissez le croque-cake refroidir avant de le démouler et de le découper en tranches. Servez avec les pousses d'épinard restantes.