

# Croque-Maman

## Ingrédients

100 gr d'Emmental râpé  
50 gr de Pecorino  
Tranches de jambon  
3 oeufs (jaunes)  
10 cl de crème  
Poivre  
Curcuma  
Feuilles de persil

Pour vos blinis :  
250 gr de farine  
3 oeufs (jaunes et blancs)  
Levure de boulanger  
10 cl de lait  
Sel

## Préparation

### Réalisez vos blinis :

Faites tiédir le **lait** dans une casserole et ajouter un peu de **levure**.

Salez la **farine** et versez-y 3 jaunes d'**oeufs** avant de mélanger le tout. Versez le **lait** tiède dans la préparation et mélangez. Délayez le tout avec un peu de **lait** froid jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Montez les 3 blancs d'**oeufs** en neige avant de les incorporer à la pâte.

Dans une poêle huilée et beurrée déposez un peu de pâte à blinis et faites revenir 2 min par face.

### Réalisez la farce :

Mixez 3 jaunes d'**oeufs**, 100gr d'**Emmental râpé**, 50 gr de **Pecorino** et 10 cl de crème et quelques tours de moulin à Poivre.

Suivant vos goûts, une pincée de **curcuma** et quelques feuilles de **persil** haché (*je n'ajoute pas de sel, le fromage contient déjà du sel*).



Coupez le **jambon** avec 1 emporte-pièce rond de 8 cm de diamètre.

Déposez la préparation de **fromage** sur les blinis, 1 cercle de **jambon**, de nouveau fromage et terminez par un blini.

Mettez au four à 180° pendant 10 min et accompagnez d'une petite **salade**, de petits morceaux de **pomme verte** et d'une **vinaigrette** de miel.



Testée et  
Approuvée !