

Beatilles au fromage de Comté



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

15 minutes



ANDROUET

Ingrédients

250 g [Comté](#) râpé
8 tranches de pain de mie
100 g beurre
100 g jambon de Paris
30 g chapelure
4 oeufs
sel, poivre

Préparation

Hachez le jambon. Séparez les jaunes des blancs d'oeufs. Dans une terrine, mélangez intimement le fromage Comté râpé, le beurre, la moutarde, les jaunes d'oeufs, assaisonnez. Passez les tranches de pain de mie à l'oeuf puis à la chapelure. Recouvrez avec l'appareil. Poêlez doucement au beurre (sur la face inférieure seulement). Servez aussitôt.