

Comté en croûtes Jurassiennes



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

10 minutes



Temps de cuisson

10 minutes



ANDROUET

Ingrédients

Fromage Comté : 200 g (4 tranches)
300 g pain de campagne (8 tranches minces)
50 g beurre
2 oeufs
1/2 l lait
sel, poivre

Préparation

Dans une terrine, battez ensemble les oeufs et le lait, assaisonnez. Rangez les tranches de pain dans un plat. Versez les oeufs au lait dessus. Retournez-les dans le liquide. Garnissez une tranche sur deux de fromage. Recouvrez d'une seconde tranche, éventuellement ficelez très simplement avec du fil. Dans une poêle, faites rissoler le pain garni des deux côtés. Servir en casse-croûte ou en collation.