

Pain doré à la romaine au Provalone



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

40 minutes



Temps de cuisson

15 minutes



Ingrédients

300 g [Provalone](#) ou [Mozzarella](#)
250 g pain de mie carré
160 g jambon cru (8 fines tranches)
25 cl lait
50 g farine
2 oeufs
friture d'huile
d'olive ou saindoux
sel, poivre

Préparation

Découpez le pain écroûté en 8 tranches de 2 cm d'épaisseur. Détaillez le fromage en minces tranches de la dimension du pain. Couvrez le pain de jambon et de fromage également calibré. Divisez chaque tranche garnie en deux rectangles et superposez-les en intercalant une tranche de mozzarella, une tranche de jambon et une seconde tranche de mozzarella, en les repliant de telle sorte que le pain soit à l'extérieur des deux côtés. Plongez dans le lait sans l'y laisser. Farinez complètement, côtés compris. Déposez en attente sur un plat creux. Battez un peu les oeufs. Nappez. Laissez macérer 2 heures pour que l'oeuf imbibe bien en profondeur. Environ 20 minutes avant le service, laissez chauffer une abondante friture et plongez les fritots un à un. Otez-les de même et rangez-les sur une serviette, dans un plat chaud, à l'étuve. Servez recouvert d'un autre linge pour maintenir au chaud.