

Pain perdu au Comté



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

10 minutes



Temps de cuisson

15 minutes



Ingrédients

100 g [Comté](#) ou [Gouda](#)

1/4 l lait

4 tranches de pain de 1 cm d'épaisseur

2 oeufs

sel, poivre

Préparation

D'une part, taillez et écroûtez 4 tranches de pain de campagne rassis. Donnez-leur une forme rectangulaire. Divisez-les en trois parties. Faites-les légèrement dorer au four sur la plaque. D'autre part, émincez de fines tranches de Gouda ou de Comté de 3 mm d'épaisseur, à la dimension du pain. Enfermez une tranche de l'un ou l'autre de ces fromages entre deux tranches de pain. Faites adhérer par pression. Attiédisez 1/4 de litre de lait. Salez, poivrez. Trempez-y les tranches de pain rapidement. Battez les oeufs. Trempez-les à nouveau dans les oeufs battus. Poêlez au beurre les deux faces. Salez, poivrez. Dressez sur une serviette pour égoutter la friture. Servez.