

Pains Fourrés au Comté



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

15 minutes



ANDROUET

Ingrédients

100 g [Comté](#)
50 g jambon cru
30 g beurre
10 cl lait
4 petits pains
sel, poivre

Préparation

Râpez le Comté. Hachez le jambon cru. Fendez les petits pains en longueur. Evidez-les, réservez la mie. Trempez la mie au lait. Mélangez dans une terrine la mie de pain, le jambon et le fromage râpé. Assaisonnez. Garnissez les demi-pains. Faites dorer au four à 220°. Servez en collation.