

Patranque au Cantal



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

15 minutes



ANDROUET

Ingrédients

[Fromage Cantal](#) : 120 g émincé

200 g pain

30 g beurre

2 dl lait

sel, poivre

Préparation

Taillez et trempez 8 tranches de pain de ménage rassis dans le lait. Egouttez bien. Emiettez le tout dans une poêle beurrée grassement. Laissez tomber l'émincé de Cantal. Remuez à la mouvette jusqu'à fonte complète. Servez tel quel.