

Picodon gratiné sur pain perdu



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

10 minutes



Temps de cuisson

3 minutes



ANDROUET

Ingrédients

FROMAGE : [Picodon](#) fermier AOC (4)
4 tranches larges de pain de campagne
2 œufs
20 cl de lait
1 pincée d'herbes de Provence
15 grammes de beurre
12 petits bouquets de thym frais
Sel, Poivre
Mélange de jeunes pousses de salade verte
Vinaigrette

Préparation

- Mélangez à la fourchette, les œufs entiers, le lait, les herbes de Provence, salez, poivrez. Faites tremper les tranches de pain dans ce mélange, jusqu'à ce qu'elles soient bien imbibées.
- Faites fondre le beurre dans une large poêle et faites dorer les tranches de pain 2 minutes de chaque côté.
- Placez les tranches de pain dans un plat allant au four, découpez les picodons en trois dans le sens de l'épaisseur et disposez trois tranches de picodon sur chaque tartine.
- Piquez un petit bouquet de thym frais sur chaque rondelle de picodon et faites gratiner le pain perdu aux herbes de Provence et picodon 3 minutes sous le grill du four.