

Pain perdu salé

Déposé par Ghislaine C.



Catégorie : Salé | Dessert

Niveau : Facile

Budget : Bon marché

Nombre de personnes : 4

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 5 minutes

Ingrédients :

8 tranches de pain sec - 25 centilitres de lait - Restes de fromage (comté, raclette, etc..) - 3 œufs – Poivre

Préparations :

Mélanger le lait, les oeufs et le poivre.

Tremper abondamment le pain dans ce mélange.

Mettre le tout dans un plat à tarte.

Déposer le fromage râpé dessus.

Mettre au four environ 5 minutes (thermostat 7, avec le grill).

Astuces :