

Avec Sandrine en cuisine, cette semaine (recette du groupe bleu des fromages), nous avons préparé : du pain perdu au fromage

Il faut :

8 biscottes ou pain rassis,

2 œufs,

1 demi-litre de lait,

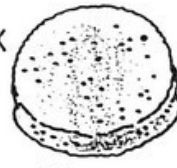
du sel,

de la matière grasse,

du fromage divers à faire fondre :

reblochon, gruyère, Saint Florentin, etc

8x



Du pain perdu

1

Casse les œufs et bats-les.
Ajoute le sucre cristallisé et le lait.
Bats encore.



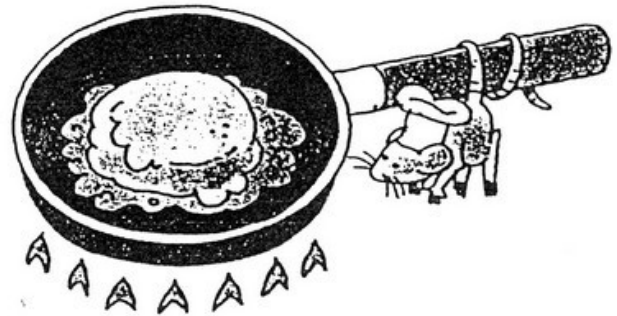
Tourne et retourne les biscottes dans ce mélange pendant deux minutes.

2



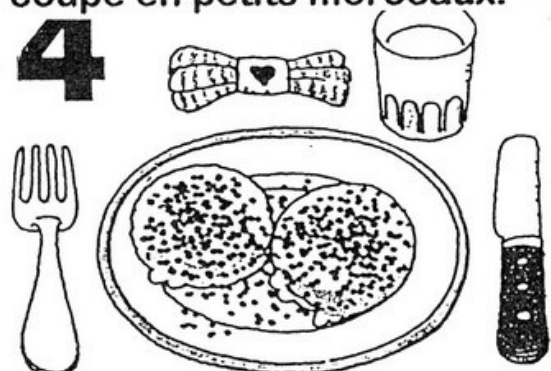
Fais fondre du beurre dans une petite poêle.
Cuis les biscottes des deux côtés.
Ajoute du beurre si nécessaire.

3



Sers deux biscottes par assiette.
Dépose le fromage coupé en petits morceaux.

4



Il n'est pas facile de retourner les biscottes. Emploie une spatule en bois.

BON APPÉTIT