



Préparer du pain perdu salé au four



Ingrédients

- 300 gramme de fromage de Gouda et de fenugrec, en tranches
- 14 tranches de pain blanc rassis
- 1 pot de confiture d'abricot ou de marmelade d'orange
- 100 grammes de beurre
- 4 œuf
- 250 ml de lait
- 250 ml de crème fouettée
- sel et poivre
- noix de muscade
- moule à quiche ou moule à gâteau carré bas Ø 24 cm

La préparation

Préchauffer le four à 180 °C. Tartiner les tranches de pain de confiture d'abricot et poser le fromage dessus. Graisser le moule très épais. Couper les tranches en diagonale et les placer dans le moule en forme de tuiles. Battre les œufs avec le lait, la crème, le poivre, le sel et la muscade et verser ce mélange sur les tranches de pain. Répartir le reste du beurre en mottes sur le dessus. Faites cuire le plat pendant 30-35 minutes au milieu du four jusqu'à ce qu'il soit cuit et brun clair.

CONSEILS Le fromage Gouda fenugreek peut être remplacé par du Gouda naturel ou du fromage de chèvre Young. Remplacez la noix de muscade par une pincée de cannelle en poudre.