



Préparer le pain perdu salé de grand-mère avec du fromage



Ingrédients

- 2 rondes
- 100 Moutarde au miel
- 1 Henri Willig fromage jeune vache "baby gouda"
- 1 œuf
- 50 ml de lait au choix
- 50 grammes de saumon fumé
- Facultatif : avocat et tomate

Méthode de préparation du pain perdu salé au fromage

Vous cherchez une délicieuse recette de pain perdu ? Essayez ce pain perdu salé au fromage ! Cette recette est une version surprenante du pain perdu classique et est parfaite pour le brunch, le déjeuner ou comme plat principal. En 15 minutes, vous aurez un plat savoureux et original sur la table. Découvrez comment préparer ce délicieux pain perdu salé avec quelques ingrédients simples, notamment du fromage jeune, du pain et un œuf.

La préparation

- 1: Tartiner une tranche de pain avec de la moutarde au miel et la recouvrir d'une bonne quantité de fromage. Recouvrir d'une deuxième tranche de pain.
- 2: Mélanger l'œuf avec le lait et assaisonner de sel et de poivre.
- 3: Tremper le pain dans le mélange d'œufs.
- 4: Chauffer une poêle à frire avec un spray de cuisson et faire dorer le pain perdu des deux côtés.
- 5: Finir avec du saumon fumé et éventuellement de l'avocat, du fromage supplémentaire et de la tomate.

Prêt à préparer votre propre pain perdu salé au fromage de grand-mère ?

Voilà un pain perdu salé au fromage simple et savoureux. Idéal à tout moment de la journée. Essayez vos garnitures préférées pour les rendre encore plus personnalisées. Amusez-vous à préparer et à déguster cette délicieuse recette. Bon appétit !