

Pain perdu salé aux 2 fromages et vin blanc

POUR 4 PERSONNES

6 tranches de pain de mie aux graines

2 oeufs

10 cl de vin blanc

2 fines tranches de jambon blanc sans nitrite

6 tranches de coppa

80 gr de fromage de brebis

Comté râpé

Epices aux choix

Fleur de sel - Poivre au moulin



Étapes

- Préchauffer le four à 200 ° c
- Dans un plat à tarte ou autre plat allant au four, disposer les tranches de pain pour recouvrir la surface pour définir la quantité de pain qu'il faut
- Casser les oeufs dans un petit saladier, saler, poivrer et ajouter les épices. Fouetter l'ensemble.
- Tremper chaque tranche de pain dans la préparation au oeufs et remettre le pain au fur et à mesure dans le plat
- Etaler les tranches de jambon sur le pain.
- Disposer les tranches de Coppa dessus
- A l'aide d'un coupe fromage couper le fromage de brebis en très très fines tranches. Les disposer sur la coppa
- Ajouter le comté râpé. Arroser le tout avec le vin blanc
- Enfourner et cuire jusqu'à ce que le fromage soit bien fondu et que le plat soit doré, 20 minutes à peu près

