



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

La préparation

Une alternative étonnamment délicieuse au pain perdu sucré !

Préparation :

- Tartiner une tranche de pain de moutarde au miel et la recouvrir d'une bonne quantité de fromage. Recouvrir avec la deuxième tranche de pain.
- Mélanger l'œuf avec le lait et assaisonner de sel et de poivre.
- Tremper le pain dans le mélange d'œufs.
- Chauffer une poêle à frire avec un spray de cuisson et faire frire le pain perdu jusqu'à ce qu'il soit doré des deux côtés.
- Garnir de saumon fumé et éventuellement d'avocat, de fromage supplémentaire et de tomate.