

Pain Perdu Montagnard au Reblochon

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- PAIN TOAST	6 tranches
- JAMBON CUIT	3 tranches
- REBLOCHON	6 morceaux de 6 cm sur 1 cm
- OEUF(S)	1
- LAIT	2 c à soupe
- BEURRE DE CUISSON	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Aplatissez les tranches de pains en 2 feuilles de papier sulfurisé à l'aide d'un rouleau
- Sur chaque tranche de pain, déposez ½ tranche de jambon puis un rectangle de reblochon.
- Roulez la tranche autour de ce fromage pour former un boudin et filmez-le (film alimentaire). Réservez. Répétez l'opération pour les autres tranches de pain.
- Dans une assiette creuse, fouettez l'œuf avec le lait, sel et poivre.
- Faites chauffer du beurre de cuisson dans une poêle (style poêle à crêpes).
- Otez le film alimentaire des boudins et passez-les dans le mélange œuf-lait.
- Déposez-les ensuite dans la poêle. Attention, la cuisson est aussi rapide qu'une crêpe, baissez donc un peu le feu.
- Retournez les boudins et ajoutez un peu de beurre de cuisson si nécessaire. Couvrez lorsqu'ils sont dorés sur les 2 côtés afin que le fromage prenne la température et commence à couler.
- Servez ensuite sans attendre 2 à 3 rouleaux par personne.

