EN-125

Cocottes au Pain Perdu, Camembert et Confiture de Groseilles

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- PAIN TOAST	8 tranches (Pain Jacquet)
- CREME FRAICHE	25 cl
- LAIT	10 cl
- CAMEMBERT	300 g (ou Brie)
- POIVRE	
- CONFITURE DIVERSE	4 c à c de groseilles

Recette:

- Détaillez les tranches de pain Jacquet de la forme de vos cocottes.
- Coupez le camembert en tranches.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Déposez une tranche de pain au fond de chaque cocotte puis recouvrez de fromage et poivrez. Recommencez l'opération une seconde fois.
- Mélangez la crème avec le lait puis répartissez le mélange dans les cocottes.
- Enfournez dans le four chaud pour 15 minutes à 180°C.
- Servez les cocottes bien chaudes accompagnées de confiture de groseilles.

Remarque:

Servez également une petite salade fraîche en accompagnement.