

# Pain perdu à la volaille

**Difficulté :** Facile

**Préparation :** 10 min / **Cuisson :** 10 min

## **Ingrédients pour 4 personnes :**

- ✓ 2 escalopes de dinde ou poulet
  - ✓ 1 bouillon de volaille
- ✓ 8 tranches de pain de mie
- ✓ 300 ml de lait demi-écrémé
  - ✓ 3 oeufs
  - ✓ 60 g de gruyère
- ✓ 2 cuil à soupe d' huile

## **Préparation :** *Recettes de Caline*

Dans une petite casserole contenant le lait, faites fondre doucement le bouillon.  
Versez dans une assiette creuse

Dans une autre assiette creuse, battez les oeufs.

Faites revenir les 2 escalopes à feu moyen pendant 8 min.  
Emincez-les en fines lamelles.

Prenez une tranche de pain de mie, passez-la dans le lait puis dans les oeufs.

Faites de même avec les autres tranches.  
Poivrez légèrement.

Dans la même poêle contenant une cuil à soupe d'huile chaude, faites revenir les tranches de pain perdu à feu moyen environ 5 min, retournez-les, ajoutez les lamelles de volaille, le gruyère râpé et prolongez la cuisson jusqu'à que le gruyère soit fondu.

tVous reste plus qu'à passer à table

**Bon appétit à toutes & tous !!**