

Baguette perdu au comté

Difficulté : Facile

Préparation : 10 min / **Cuisson :** 5 min

Ingrédients pour 2 personnes :

- ✓ 1/2 baguette rassie
- ✓ 2 à 3 oeufs
- ✓ 20 cl de lait
- ✓ 70 g de comté
- ✓ 1/2 cuil. à soupe d'huile
- ✓ 10 g de beurre
- ✓ Sel & poivre

Préparation : *Recettes de Caline*

Coupez la baguette en 2 morceaux de même taille puis recoupez chaque morceau dans l'épaisseur.

Faites-les très légèrement griller au grille-pain.

Dans un saladier, fouettez les oeufs entiers avec le lait.
Incorporez le comté râpé, salez peu, poivrez.

Trempez les tartines de pain dans ce mélange, et laissez-les s'imbibler quelques secondes.

Faites chauffer le beurre et l'huile dans une poêle, puis déposez les morceaux de pain (côté mie en premier) imbibés et laissez-les dorer 2 à 3 min , retournez le morceau de pain et mettez un peu de comté et laissez cuire, mettez un couvercle de façon que le comté fonde.

Servez aussitôt.

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!