

# Pain perdu au jambon

Des tranches de pain rassis  
1 œuf  
100g de lait  
1 concombre  
Du comté râpé  
Sel, poivre, basilic



Mélanger le lait avec l'œuf ; le sel et le poivre.  
Tremper plusieurs fois les tranches de pain dans ce mélange pour qu'elles soient bien imbibées.



**Denis Hauchard**

## Pain perdu au jambon

Dans une poêle chaude, fondre un peu de beurre avec un peu d'huile.

Faire revenir les tartines quelques minutes sur un côté puis saupoudrer de comté râpé et retourner les tranches de pain dans la poêle et laisser de nouveau cuire 1 minute.

Servir chaud. Idéal pour un petit déjeuner consistant ou pour le brunch du dimanche matin.

