



PAIN PERDU AU SAUMON FUMÉ ET COMTÉ

Durée
10 min

Type
Petit déj. & Brunch

Saisonnalité
Printemps

Difficulté
🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Ingrédients

Pour 4 personnes

- 4 tranches de Comté
- 1 tranche de pain blanc
- 2 oeufs
- 4 tranches de saumon fumé
- Poivre & sel
- Beurre



Préparation

Étape 1

Mélanger les oeufs et le lait.

Étape 2

Tremper les tartines dans le mélange et laisser absorber.

Étape 3

Les cuire des 2 côtés dans une poêle légèrement beurrée.

Étape 4

Ajouter ensuite une tranche de saumon (ne pas cuire le saumon fumé afin de préserver sa saveur) et de Comté.

Étape 5

Assaisonner selon votre convenance et servir avec une petite salade.