



Croque Monsieur façon Pain perdu

Ingrédients (pour 4 personnes)

8 Tranches de Pain de mie
1 boule de Mozzarella
3 oeufs
3 càs de lait
4 càs de farine
3 càs de Parmesan râpé
cumin en poudre
sel, poivre

Égoutter la boule de mozzarella et couper 4 tranches.

Enlever la croûte des tranches de pain de mie.

Déposer les tranches de fromage sur 4 tranches de pain de mie.

Saler, poivrer, une pincée de cumin.

Recouvrir avec le pain restant.

Déposer les croques dans un plat creux.

Dans un saladier, battre les oeufs et ajouter le lait. Mélanger.

Verser le tout sur les croques et laisser les s'imbiber de cette préparation aux oeufs en les retournant de temps en temps.

Pendant ce temps, dans une assiette creuse, mélanger la farine et le parmesan.

Rouler les croques dans ce mélange.

Faire revenir les croques dans une poêle chaude avec un peu d'huile d'olive.

Servir aussitôt.