



Préparer du pain perdu salé au four



Ingrédients

- 300 grammes de fromage de Gouda et de fenugrec, en tranches
- 14 tranches de pain blanc rassis
- 1 pot de confiture d'abricot ou de marmelade d'orange
- 100 grammes de beurre
- 4 œufs
- 250 ml de lait
- 250 ml de crème fouettée
- sel et poivre
- noix de muscade
- moule à quiche ou moule à gâteau carré bas Ø 24 cm

Envie d'un délice salé pour le brunch ou le déjeuner ? Notre pain perdu cuit au four avec du fromage de gouda et de fenugrec est un choix délicieux. Ce classique de la cuisine réconfortante prend une tournure savoureuse avec l'ajout de fromage de fenugrec et de confiture d'abricots. Facile à préparer, mais tellement savoureux.

La préparation

- 1: Préchauffer le four à 180 °C.
- 2: Tartiner les tranches de pain de confiture d'abricots et les recouvrir de fromage.
- 3: Graisser le moule très épais. Couper les tranches en diagonale et les placer dans le moule en forme de tuiles.
- 4: Battre les œufs avec le lait, la crème, le poivre, le sel et la noix de muscade et verser ce mélange sur les tranches de pain.
- 5: Répartir le reste du beurre en mottes sur le dessus.
- 6: Cuire le plat pendant 30-35 minutes au milieu du four jusqu'à ce qu'il soit cuit et brun clair.

Prêt à préparer un pain perdu savoureux au four ?

Saviez-vous que vous pouvez remplacer le fromage Gouda fenugrec par du Gouda naturel ou du jeune fromage de chèvre pour une expérience gustative différente ? Et si la noix de muscade n'est pas votre épice préférée, essayez une touche de cannelle en poudre. Commandez les ingrédients nécessaires dans notre boutique en ligne et préparez ces savoureux pains perdus au four en 50 minutes pour un repas inoubliable !