



PAIN PERDU AUX NOIX GRATINE AU BEAUFORT



2 pers.



4 pers.

Ingrédients

Dans votre box :

Baguette(s) tradition	1 baguette	2 baguettes
Lait ½ écrémé	250 ml	500 ml
Œufs	2 œufs	4 œufs
Ail	1 gousse	2 gousses
Thym	1 cuillère à café	2 cuillères à café
Noix décortiquées	80 g	160 g
Beaufort AOP râpé	130 g	260 g
Sucrines	4 pièces	8 pièces

Dans votre placard :

Huile de noix ou d'olive	2 cuillères à soupe	4 cuillères à soupe
Vinaigre balsamique ou de cidre	1 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe
Sel		
Poivre		



Réalisation de la recette

Préparation : 20 mn

Cuisson : 20 mn

1. Le pain perdu

- Tranchez la ou les baguette(s) en rondelles d'1 cm d'épaisseur. Dans un plat ou dans des ramequins individuels, répartissez les tranches en une seule couche.
- Epluchez, dégermez et hachez l'ail. Dans un bol, fouettez le lait avec les œufs, l'ail, le thym, du sel et du poivre. Recouvrez le pain avec ce mélange. Laissez imbiber 10 minutes sur un côté, 10 minutes sur l'autre face.
- Préchauffez votre four à 190°C.
- A l'aide d'un robot mixeur, mixez brièvement les noix avec l'huile jusqu'à obtenir une pâte homogène. Répartissez sur le dessus du pain et parsemez de Beaufort.
- Glissez au four 15 à 20 minutes, juste de quoi gratiner votre pain perdu.
- Pendant la cuisson du pain perdu, préparez la salade : lavez et effeuillez les sucrones, arrosez d'un peu d'huile d'olive, de vinaigre (balsamique ou cidre), de sel et de poivre.
- Lorsque le pain perdu est bien gratiné, servez de suite et régaliez-vous bien !

2. Le mot du Chef

- Une fois n'est pas coutume : découvrez comment préparer du pain perdu version salée ! Il existe 36 manières de les préparer : voici une recette savoureuse aux noix et au beaufort, la version terroir de ce plat au doux goût d'enfance.
- Cette recette est parfaite pour être réalisée avec du pain rassis de 1 à 2 jours. S'il est très sec, rallongez les temps de trempage. Si au contraire vous n'avez que du pain frais mais que vous souhaitez manger du pain perdu, il suffit de trancher votre pain et de le faire griller avant de le faire tremper quelques minutes seulement.

