

Pain perdu au fromage

Faire tremper des tranches de pain rassis dans du bouillon chaud (eau et extrait de viande suffisent), puis dans de l'œuf battu.

Les faire ensuite dorer vivement à la poêle, dans beurre ou margarine.

Les mettre sur la plaque du four, graissée, puis les recouvrir de fromage râpé fondu dans un peu de bière ou de vin blanc et additionné, à volonté, d'un soupçon de sauce anglaise.

Faire vivement gratiner à four chaud.

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.