

CUISINE par Gema Gomez

SPECIAL
brunchs
& snacks

Entrées et amuse-bouche €€ 🍴

Pain perdu au jambon grillé

Préparation

- Disposez les tranches de jambon sur le plateau du four recouvert de papier cuisson. Enfourez (four préchauffé sur th. 6 - 180°). Comptez 10 mn environ de cuisson pour qu'elles soient bien croustillantes (à surveiller).
- Pendant ce temps, battez les œufs en omelette dans une assiette creuse, avec la crème, le quatre-épices et un peu de sel.
- Coupez les tranches de pain en deux, en diagonale. Trempez-les recto verso dans les œufs.
- Faites chauffer le beurre dans une grande poêle anti adhésive et faites-y dorer le pain à feu modéré, sur les deux faces.
- Servez le tout bien chaud, poivré, avec une salade de tomates.
- Parfait pour un brunch ou un petit repas sur le pouce. Si vous préférez, vous pouvez aussi griller le jambon dans une poêle antiadhésive très légèrement huilée, en débutant la cuisson à feu doux.
- Plus économique mais plus calorique: remplacez le jambon cru par du lard petit-déjeuner.

Pour 2 personnes
Préparation + cuisson:
15 mn

- 6 petites tranches de pain épaisses (de la veille, si possible)
- 8 tranches de jambon de Bayonne, pas trop fines
- 2 œufs
- 4 c. à soupe de crème fraîche
- une pincée de quatre-épices
- une noix de beurre
- sel et poivre

Conseil vin de Roland Gohy: Un rouge gouleyant, jeune et doté d'une acidité suffisante pour assurer la fraîcheur - et, surtout, pas trop alcooléux (ce qui exclut les vins du Nouveau Monde!) - se révélera en parfaite intelligence avec ce mets. Par exemple, un cru du Blayais 2002, fluide et coulant, serait particulièrement indiqué, comme d'ailleurs une premières côtes de Bordeaux 2002, également apte à retrouver le pain perdu! Ch. Les Hauts de Palette 02, Carrefour: 6,99 €.

