



## PAIN DORÉ AU PARMESAN

PORTIONS  
8

CUISSON  
10 minutes

### INGRÉDIENTS

*Note : les ingrédients marqués d'une \* se retrouvent aux Halles Fleur de Lys.*

**8** tranches épaisses de pain aux noix de *La Bonne Place · Boulangerie-Pâtisserie\**

**3** oeufs

**1/3 tasse** de parmesan râpé

**150 ml** de lait

**50 g** de beurre

tomates cerises, roquette et basilic pour garnir

huile d'olive

sel, poivre

Qui a dit que le pain doré (aussi appelé « pain perdu ») n'était que pour les becs sucrés ? En voici une version salée pour donner à votre brunch quelques couleurs de l'Italie !

### INSTRUCTIONS

- 1** Battre les œufs avec le lait, le parmesan. Saler, poivrer.
- 2** Verser le mélange dans une assiette profonde.
- 3** Faire fondre un peu de beurre dans une poêle.
- 4** Tremper les tranches de pain dans le mélange d'œufs, puis les faire dorer 4 minutes de chaque côté.
- 5** Garnir de tomates cerises, de roquette et de basilic, puis arroser d'un filet d'huile d'olive.