



Pain perdu salé

Pour 2
personnes

10 min
de préparation

5 min
de cuisson

INGRÉDIENTS

2 tranches de brioche
2 œufs pour l'appareil
+ 2 œufs pour le topping
Lait
Herbes de Provence

Pour accompagner
40 g de champignons
de Paris
20 g de persil
1 gousse d'ail
20 g de roquette
2 cuil. à soupe d'huile
d'olive
2 cuil. à soupe
de vinaigre balsamique
30 g de parmesan
Beurre (pour la cuisson)
Sel
Poivre

Commencez par réaliser l'appareil en battant 2 œufs avec des herbes de Provence, du sel, du poivre et un peu de lait.

Coupez 2 tranches épaisses de votre plus belle brioche et trempez-les dans l'appareil, puis faites-les dorer dans une poêle avec un peu de beurre.

Comment le déguster : si vous aimez les champignons, faites-les revenir en parallèle de la cuisson du pain perdu avec du persil et de l'ail.

Préparez une salade avec de la roquette, de l'huile d'olive, du vinaigre balsamique et du parmesan, et disposez le tout sur la brioche avec les champignons et un œuf mollet (plongez votre œuf dans de l'eau bouillante : 5 min pour un petit œuf, 6 min pour un gros).