



Pain perdu

au jambon et aux herbes

Ingrédients pour 4 personnes :

- beurre
- 250 gr de pain coupé en tranches
- 250 gr de fromage à raclette, en demi-tranche
- 150 gr de jambon, en demi-tranche

Liaison :

- 4 cl de lait
- 4 œufs
- ½ cuillère à café de sel
- poivre
- paprika
- noix de muscade
- 2/3 cuillères à café d'herbes hachées (ciboulette et persil)

Préparation :

1. **Disposez le pain, le fromage et le jambon en couches successives dans le plat beurré.**
2. **Liaison : mélangez tous les ingrédients, versez dans le plat.**
3. **Faites cuire 20 à 25 minutes dans la partie inférieure du four préchauffé à 200°.**

