

Pain perdu à la volaille



Pour 4 personnes

 10 minutes

 15 minutes

Facile

INGRÉDIENTS

2 escalopes de poulet fermier
1 bâtonnet de bouillon KUB'OR
MAGGI
8 tranches de pain de mie
300 ml de lait demi-écrémé UHT
3 œufs
40 g de gruyère
2 cuillerées à soupe d'huile

1 - Dans une petite casserole contenant le lait, faites fondre doucement le bouillon. Versez dans une assiette creuse.

2 - Dans une autre assiette creuse, battez les œufs.

3 - Faites revenir les 2 escalopes de poulet à feu moyen pendant 8 minutes. Émincez-les en fines lamelles.

4 - Prenez une tranche de pain de mie, passez-la dans le lait puis dans les œufs. Faites de même avec les autres tranches. Poivrez légèrement.

5 - Dans la même poêle contenant une cuillerée à soupe d'huile chaude, faites

revenir les tranches de pain perdu à feu moyen environ 5 minutes, retournez-les, ajoutez les lamelles de volaille, le gruyère râpé et prolongez la cuisson jusqu'à que le gruyère soit fondu.

6 - À dégustez sans plus attendre !
Bon appétit !

