



Roulés de "pain perdu" aux asperges



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

12 tranches de pain (carré)

beurre

100 grammes de fromage râpé

12 asperges (blanches ou vertes, épluchées et cuites)

4 œufs

2 décilitres de lait

sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Retirez les croûtes du pain et aplatissez chaque tranche à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
- 2.** Tartinez chaque tranche de beurre. Parsemez de fromage râpé et déposez-y une asperge. Enroulez et appuyez fermement. Battez les œufs avec le lait.
- 3.** Salez et poivrez. Passez chaque rouleau dans les œufs et faites cuire dans une poêle avec du beurre.