



## INGRÉDIENTS

- 6 tranches de pain de mie complet
- 3 cuillères à soupe de moutarde
- 100g de Maroilles
- 3-4 tranches de jambon en chiffonnade
- 1 oeuf
- 8cl de lait entier
- 8cl de bière

## PAIN PERDU ROULÉ AU MAROILLES

Pour **2 personnes**

Temps de préparation : **10 minutes**

Temps de cuisson : **5 minutes**

### PRÉPARATION

1. A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, aplatissez les tranches de pain de mie. Enlevez la croûte.
2. Coupez le fromage en tranches.
3. Tartinez chaque tranche de pain de moutarde. Couvrez de jambon en chiffonnade et terminez par une touche de Maroilles.
4. Roulez le pain de mie fermement autour du fromage et pressez légèrement chaque « tube » obtenu afin de bien souder le pain.
5. Dans un bol, fouettez la bière avec l'oeuf, le lait, salez, poivrez et roulez chaque tube de pain dans ce mélange.
6. Dans une poêle avec un morceau de beurre, faites revenir votre pain perdu sur toutes les faces, jusqu'à ce qu'il soit bien doré.
7. Servez les pains perdus bien chauds, éventuellement accompagnés d'une salade aux pommes et aux noix.

### ASTUCES DU CHEF

Pour les végétariens, omettez la tranche de jambon avant de rouler le tout dans le pain de mie aplati et procédez de même.