

PAIN PERDU SAVOYARD : TARTINADE AU VIN BLANC ET AU BLEU DE GEX

Ingrédients :

- 4 tranches de pain rassis
 - 10 cl de vin blanc sec
 - 4 belles tranches de bleu de Gex
 - un peu d'eau
 - sel,poivre.
-

Préparation :

Dans une assiette à soupe , mettre le vin et un peu d'eau, saler et poivrer puis plonger les tranches de pain jusqu'à ce qu'elles soient imbibées (sans trop) de liquide.

Disposer sur chacune d'entre elles , une tranche de fromage .

Enfourner sur 180°C pendant 10 min puis poursuivre la cuisson à même température mais sur position grill 5 min de plus.

Bon appétit.

