



## **Pain perdu au Beaufort**

Pour 6 personnes

Environ un kg de pain rassis  
75 cl de lait  
50 g de beurre fondu au bain-marie  
250 g de Beaufort râpé  
Sel, poivre et muscade  
4 œufs  
2 cuillères à soupe de crème fraîche  
150 g de lardons

### **La recette :**

Faire chauffer le lait, écroûter le pain, mettre la mie en petits morceaux dans un saladier, verser le lait bouillant sur le pain. Couvrir et laisser le pain imbiber 15 minutes.  
Dans un saladier, battre les œufs entiers avec la crème, le sel, le poivre, la muscade, le beurre fondu et le Beaufort.  
Allumer le four th. 8 ou 250 °C  
Beurrer un plat à gratin, mélanger les deux préparations, et verser ce mélange dans le plat.  
Parsemer avec les lardons et le restant de Beaufort.  
Cuire 30 minutes, servir chaud.