

# PAIN PERDU AUX RILLETES

*Une recette de Charles Raynal, chef à Brives la Gaillarde.*



**Préparation : 20 min**



**Temps de cuisson : 20 min**



**Temps de repos : 30 min**

## **Ingrédients pour 4 personnes :**

- 4 tranches de pain de campagne rassis
- 250g de rillettes
- 150g de mâche
- 3 oeufs
- 50cl huile
- Sel, poivre
- 6 c. à soupe d'huile de noix

## **Préparation :**

- Faire rapidement griller les tranches de pain.
- Les tartiner copieusement de rillettes puis mettre au congélateur 30 min.
- Trier et laver la mâche.
- Dans un bol, mettre un peu de sel à dissoudre dans l'huile de noix.
- Ajouter une pincée de poivre et mélanger.
- Casser les œufs dans un saladier, les battre au fouet puis les assaisonner de sel et de poivre.
- Plonger les tartines de rillettes une par une dans ce mélange de façon à ce qu'elles en soient uniformément imbibées.
- Verser l'huile dans une sauteuse, la faire chauffer jusqu'à ce que l'huile « chante » et plonger les tartines côté rillettes dessous.
- Les cuire 10s de ce côté puis 10s de l'autre. Les égoutter ensuite sur du papier absorbant.
- Assaisonner la mâche avec l'huile de noix et la répartir dans chaque assiette.
- Dresser une tranche très chaude et servir aussitôt.