



## **SANDWICHES** *au fromage grillé*

**4 portions**

<b>8</b>	<b>tranches de pain italien, grandes et minces</b>	<b>8</b>
<b>250 ml</b>	<b>fromage romano italien PASTÈNE râpé</b>	<b>1 tasse</b>
<b>250 ml</b>	<b>fromage parmesan italien PASTÈNE râpé</b>	<b>1 tasse</b>
<b>3</b>	<b>œufs</b>	<b>3</b>
<b>45 ml</b>	<b>crème à 35%</b>	<b>3 c. à s.</b>
<b>50 ml</b>	<b>huile d'olive pure PASTÈNE</b>	<b>¼ tasse</b>
	<b>sel et poivre</b>	
	<b>ciboulette fraîche hachée</b>	

- Enlever la croûte des tranches de pain. Badigeonner légèrement le tour de chaque tranche avec de l'eau froide.
- Répartir les fromages entre 4 tranches de pain. Couvrir des autres tranches de pain et appuyer sur les bords pour bien sceller.
- Disposer les sandwichs sur une plaque à pâtisserie et en placer une autre dessus. Y déposer un objet lourd (une grosse boîte de conserve, par exemple). Laisser reposer 15 minutes. Couper chaque sandwich en 4.
- Battre légèrement les œufs, saler et poivrer au goût ; incorporer la crème.
- Dans une poêle, faire chauffer l'huile d'olive à feu moyen-vif.
- Tremper les sandwichs dans la préparation aux œufs, puis les faire cuire dans l'huile, 4 minutes de chaque côté. Parsemer de ciboulette et servir aussitôt.