# Roulés de "pain perdu" aux asperges

**Temps de préparation**
< 30 min

**Difficulté**
Facile

# Ingrédients

12 tranches de pain (carré)
beurre
100 grammes de fromage râpé
12 asperges (blanches ou vertes, épluchées et cuites)
4 œufs
2 décilitres de lait
sel et poivre

# Méthode de préparation

1. **Retirez les croûtes du pain et aplatissez chaque tranche à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.**
2. **Tartinez chaque tranche de beurre. Parsemez de fromage râpé et déposez-y une asperge. Enroulez et appuyez fermement. Battez les œufs avec le lait.**
3. **Salez et poivrez. Passez chaque rouleau dans les œufs et faites cuire dans une poêle avec du beurre.**