Tartine de potiron panée et mimolette fondante

Les ingrédients

500 g de potiron
150 g de mimolette
2 c à s d'huile d'olive
1 pincée de sel
4 c à s de chapelure
1 verre de lait (20 cl)
1 œuf

Quantité
4 personnes

La préparation

Tailler le potiron en tranches d'environ 1 cm d'épaisseur. Garder les parures pour un potage.

Précuire les tranches de potiron dans une sauteuse avec un fond d'huile d'olive 5 min sur chaque face.

Battre l'œuf avec le lait dans une assiette creuse et verser la chapelure dans une autre.

Passer successivement les tranches de potiron dans le mélange œuf-lait puis dans la chapelure.

Les faire dorer sur les deux faces à la poêle dans un fond d'huile d'olive. Saler.

Poser les tartines de potiron sur une plaque allant au four puis déposer dessus des tranches de mimolette.

Passer les tartines 3 min sous le gril du four.

Servir bien chaud accompagné de carottes râpées (pour la couleur !) ou d'une salade verte bien croquante.