

Petits pains à la suisse

Pour 4 personnes.

Préparation : 5 mn, cuisson 20 mn.

4 petits pains au lait, 2 tranches de jambon, 100 g de mimolette 50 g de beurre, 4 carrés d'aluminium.

Couper les petits pains en deux dans le sens de la longueur, sans les séparer complètement. Tartiner chaque morceau de pain de beurre préalablement ramolli. Fourrer chaque petit pain d'un morceau de jambon et d'une fine tranche de mimolette.

Envelopper chaque pain ainsi garni dans une feuille d'aluminium.

Mettre à four modéré pendant 20 mn.

Servir les petits pains dans leur papillote.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.