

GRILLED cheese

LES INGRÉDIENTS

Pain de mie / Cheddar en tranches (La vache qui rit) / Champignons de Paris frais / 1 bouquet de ciboulette fraîche / Beurre / Sel

LA RECETTE

1. Découper le pain de mie en diagonale pour faire deux triangles.
2. Beurrer généreusement chaque face du pain à l'aide d'un pinceau et de beurre préalablement fondu.
3. Emincer et faire revenir les champignons de Paris jusqu'à ce qu'ils grillent.
4. Dans une poêle chaude déposer les tranches de pains et les faire dorer de chaque côtés. Deposer ensuite deux tranches de Cheddar sur une face ainsi qu'un peu de champignons grillés.
5. Refermer avec l'autre face et laisser griller le temps que le fromage fonde.
6. Terminer le tout en ajoutant un peu de champignons sur le dessus ainsi que de la ciboulette ciselée.
7. A déguster dès la sortie de la poêle. Il n'y a plus qu'à vous régaler ♥

dis oui
Ninon