

GRILLED CHEESE AU BRIE, POIRE ET NOIX



Par

Antoine Sicotte

Dans

**Ep.08 - Chef de tribu :
végé**

INGRÉDIENTS :


- 8 tranches épaisses de pains aux noix
- 2 poires coupées en deux et émincées
- 1 fromage brie de 170 g coupé en tranches fines
- 50 g de noix de Grenoble
- 30 g de beurre
- POUR LA VINAIGRETTE
- 1 c. à soupe de sirop d'érable
- 1 c. à soupe de moutarde de Dijon
- 1 c. à soupe de vinaigre de vin rouge
- 1 gousse d'ail hachée finement
- 3 c. à soupe d'huile d'olive


RECETTE :


Notez cette recette !

1. Sur un plan de travail propre, disposez 4 tranches de pain. Sur la moitié des tranches, déposez quelques tranches de brie, des tranches de poire et des noix de Grenoble. Refermez avec les quatre autres tranches de pain.
2. Badigeonnez le dessus des quatre sandwiches avec la moitié du beurre et dans une grande poêle, à feu moyen-vif, grillez les sandwiches côté beurré, environ 2-3 min. Badigeonnez le dessus avec le restant du beurre et retournez les sandwiches pour 1-2 minutes.
3. Mélangez au fouet tous les ingrédients de la vinaigrette et assaisonnez des feuilles de laitues parsemées de noix de Grenoble.
4. Servez le grilled cheese accompagnée de la salade verte.

PRÉPARATION :

 5 minutes

 5 minutes

 4 personnes