

Sweet dreams are made of cheese

GRILLED CHEESE

1/5 COMPLEXITÉ **FILANT** COULANT 5/5

**Existe-t-il plus alléchant que du fromage fondu ?
Du fromage fondu mélangé à du pesto, le tout servi
entre deux jolies tranches de pain de mie grillé.**

INGRÉDIENTS

Pain de mie (p. 58)
Pesto vert (p. 90)
Parmesan
Mozzarella fior di latte
Beurre
Sel et poivre

× Couper des tranches de pain de mie (p. 58) de 1 cm d'épaisseur.

× Étaler généreusement le pesto (p. 90) sur l'une des tranches. Déposer du parmesan et de la mozzarella râpée (ou coupée finement) sur l'autre.

× Refermer le sandwich en aplatissant bien le tout.

× Préchauffer une poêle à feu moyen. Ajouter 1 cuillerée à café de beurre, 1 pincée de sel et quelques tours de moulin à poivre.

× Lorsque le beurre commence à mousser, déposer le sandwich et le laisser colorer très doucement. Le pain doit être croustillant et le fromage fondu.

× Après 3 à 4 minutes de cuisson, retourner le sandwich pour colorer la deuxième face.

× Lorsque la deuxième face est bien colorée et que le fromage commence à déborder du pain, couvrir 1 petite minute et sortir de la poêle.

note

Le secret pour avoir un fromage bien coulant, c'est de couper le sandwich en diagonale et de le laisser reposer en plaquant les deux triangles l'un contre l'autre. Le fromage va fondre, se coller et former des fils énormes.

