



Grilled cheese au poulet et fromage le Calumet

[RECETTES](#) - [REPAS](#) - [SANDWICHES](#) - [VOLAILLES](#)



NOMBRE DE PORTION : 10

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 25 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- Une poitrine de poulet Exceldor
- 20 tranches de pain baguette
- 2 c. table (30 ml) d'huile
- 1 c. table (15 ml) de beurre
- 1 petit oignon, émincé
- 8 onces de champignons
- 1/4 tasse (90 ml) de vin blanc
- 1 branche de thym
- Sel et poivre
- 200 grammes (approximativement 2 tasses) de fromage le Calumet de la Fromagerie Bergeron, râpé
- 2-3 c. table de beurre non salé

Préparation

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C).
2. Chauffer 1 c. table d'huile dans une casserole.
3. Faire dorer la poitrine de poulet des deux côtés.
4. Transférer dans un plat allant au four et cuire pendant 15-20 minutes.
Pendant ce temps, trancher les champignons.
5. Défaire le thym et le hacher grossièrement. Hacher l'oignon.
6. Chauffer le beurre et l'huile dans une casserole.

7. Ajouter l'oignon et faire cuire 3 minutes ou jusqu'à qu'il soit translucide.
8. Ajouter les champignons et le thym et faire cuire jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. À peu près 8-10 minutes à feu moyen.
9. Déglacer avec le vin et laisser mijoter jusqu'à évaporation du vin.
Saler et poivrer. Réserver.
10. Sortir le poulet et l'effiloche à l'aide de deux fourchettes.
11. Beurrer les pains avec le beurre non salé et faire le montage du grilled cheese (pain, poulet, champignons, fromage et refermer avec un pain).
12. Faire griller au four ou dans un poêlon pour bien faire fondre le fromage.
13. Servir