



Grilled cheese au kimchi

[RECETTES](#) – [30 MIN. ET MOINS](#) – [SANDWICHES](#) – [VÉGÉTARIEN / VÉGANE](#)



NOMBRE DE PORTION : 1

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON : 8-10 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 4 tranches de pain multigrain
- Mayonnaise ou beurre ou margarine
- ½ tasse de fromage OKA, râpé
- ½ tasse de fromage cheddar vieilli
- 1/2 tasse de **kimchi épicé maison** ou du commerce (personnellement, j'aime bien celui de la marque Tout Cru Fermentation)
- Coriandre fraîche, au goût
- Oignon vert, au goût

Préparation

1. Beurrer l'extérieur de vos tranches de pain avec de la mayonnaise. Faites-moi confiance, c'est délicieux. Sinon, utiliser du beurre ou de la margarine.
2. Déposer la moitié du fromage sur le côté non beurré d'une des deux tranches de pain, sur le fromage.
3. Déposer le kimchi, que vous aurez préalablement pressé au-dessus du lavabo pour en retirer un peu de jus.
4. Mettre un peu de coriandre ciselée et d'oignon vert haché.
5. Déposer le reste du fromage et refermer le sandwich.
6. À feu moyen, faire cuire le grilled cheese. Presser avec une spatule pour écraser le sandwich. Lorsque le premier côté sera bien doré, retourner et faire dorer le deuxième côté. Ne pas mettre le feu trop fort, le but est de le cuire lentement pour permettre au fromage de fondre.

7. Couper en deux et déguster.