



Grilled cheese aux bocconcinis, tomates grillées et basilic

30 MIN. ET MOINS - AIRFRYER (FRITEUSE À AIR) - RECETTES - REPAS - SANDWICHS - VÉGÉTARIEN / VÉGANE



NOMBRE DE PORTION : 2

TEMPS DE PRÉPARATION : 5 MIN

TEMPS DE CUISSON : 22-25 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

Garniture de tomates :

- 1/8 tasse d'huile d'olive
- 1 échalote française, coupée en lanières
- 1 tasse de tomates cerise
- 1 branche de thym
- 1 gousse d'ail, hachée
- Sel et poivre
- 1 c. table de pesto

Sandwichs :

- 4 grandes tranches de pain multigrain
- Beurre au goût
- 1/2 tasse de cheddar doux
- 6-8 tranches de bocconcinis
- Quelques feuilles de basilic (optionnel)

Préparation

1. Dans un poêlon, faire chauffer l'huile à feu moyen vif.
2. Ajouter l'échalote et les tomates.
3. Cuire les tomates et l'échalote à feu moyen vif jusqu'à ce que les tomates éclatent. Lorsqu'elles éclatent, ajouter l'ail, le thym et baisser le feu.
4. Cuire une 15e de minutes.
5. Sortir du feu et ajouter le pesto. Bien mélanger.
6. Saler et poivrer.
7. Déposer sur deux tranches de pain le mélange de tomates.
8. Déposer ensuite la moitié du fromage râpé et des tranches de bocconcinis sur le mélange de tomates.

9. Déposer au goût, des feuilles de basilic.
10. Saler et poivrer.
11. Fermer les deux sandwiches avec les tranches de pain restantes.
12. Beurrer les deux côtés des sandwiches.
13. Faire griller les sandwiches des deux côtés dans le poêlon quelques minutes à feu moyen ou les faire cuire au AirFryer* ou dans un presse-panini.
14. Servir.

*375 F- 4 à 6 minutes. Surveillez pour ne pas que le pain brûle. Retourner les sandwiches à mi-cuisson.