Grilled cheese de luxe aux fraises

30 MIN. ET MOINS – DÉJEUNERS-BRUNCHS – RECETTES – REPAS – SANDWICHS



NOMBRE DE PORTION : 2

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON : 5-7 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 4 tranches de pain
- 2 oeufs
- 2 c. à soupe de lait
- 2 c. à soupe de sucre
- 1 c. à thé de cannelle
- 1/3 tasse de fraises , tranchées
- 2 c. à soupe d’amandes, tranchées et grillées
- 3 c. à soupe de beurre
- 6 tranches de fromage Riopelle de l’Isle (ou un autre fromage à pâte molle crémeuse)

Préparation

1. Mélanger les oeufs et le lait ensemble dans un bol assez grand pour pouvoir y tremper votre pain.
2. Dans un autre petit bol, mélanger le sucre et la cannelle ensemble.
3. Tremper les tranches de pain dans le mélanger d’oeufs.
4. Saupoudrer les deux côtés de chaque tranche du mélange de cannelle.
5. Mettre, sur deux tranches de pain, le fromage, les fraises puis la moitié des amandes. Refermer avec une deuxième tranche.
6. Déposer le reste des amandes sur chaque côté des sandwichs.
7. Faire fondre le beurre dans une poêle à feu moyen. Y déposer les sandwichs.
8. Faire dorer des deux côtés.