

Le meilleur déjeuner au lit : grilled cheese au Philadelphia au chocolat

30 MIN. ET MOINS – DÉJEUNERS-BRUNCHS – RECETTES



| ı | N()N | MBRF. | DE | POR. | ITON. | : 1 |
|---|------|-------|----|------|-------|-----|

TEMPS DE PRÉPARATION :

5 MIN

TEMPS DE CUISSON:

| | _ | - | | | - |
|---|----|-----|--------------|----|---|
| 1 | 11 | - 1 | <i>1</i> 1 I | IN | ч |
| | | | | | |

TEMPS DE REPOS:

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 2 tranches de pain
- 1 c. à thé de beurre + pour beurrer les tranches de pain
- 1 c. à soupe de fromage à la crème Philadelphia au chocolat
- 1 c. à thé de miel
- 1/2 banane coupée tranchées en rondelles minces

Préparation

- 1. Faire fondre le beurre à feu moyen-vif dans une poêle. Ajoutez le miel et la banane. Bien brasser jusqu'à ce que les bananes soient dorées. Retirer du feu. Ne pas rincer la poêle!
- 2. Beurrer les tranches de pain. Sur une des tranches, du côté opposé à celui beurré, y étendre le fromage à la crème. Ajouter les bananes. Refermer pour en faire un sandwich en s'assurant que les côtés beurrés se retrouvent à l'extérieur.
- 3. Déposer le sandwich dans la poêle dans lequel il reste le beurre au miel. Bien faire dorer des deux côtés.