

Grilled cheese aux pommes d'amoureux

[30 MIN. ET MOINS](#) - [DÉJEUNERS-BRUNCHS](#) - [RECETTES](#) - [REPAS](#) - [SANDWICHS](#)



NOMBRE DE PORTION : 2

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 15 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 2 pommes pelées, le coeur enlevé, coupées en fines rondelles
- 1 c. à soupe de beurre
- 3 oeufs
- 3 c. à soupe de sucre (au goût)
- 1/4 tasse de crème (ou de lait)
- 4 tranches de pain aux raisins
- 1/4 tasse de sirop d'érable
- 2 bonnes poignées de fromage mozzarella râpé

Préparation

1. Faire fondre le beurre dans une petite poêle. Quand le beurre est bien chaud, y jeter les pommes et les faire cuire quelques minutes à feu moyen-vif. Quand les pommes commencent à être dorées, ajouter le sirop d'érable et laisser réduire à feu doux jusqu'à réduction presque complète.
2. Battre les oeufs dans un bol et ajouter la crème et le sucre. Tremper le pain aux raisins dans le mélange d'oeufs des deux côtés et faire cuire dans une poêle anti-adhésive. Moi, j'ai utilisé le grill à panini. En fait, c'est exactement comme du pain doré!
3. Une fois cuit, prendre une tranche de pain, la garnir de la moitié du mélange de pommes et y mettre une poignée de parmesan. Recouvrir d'une deuxième tranche de pain. Passer dans le grill à panini pour faire fondre le fromage (ou terminer la cuisson à la manière d'un grilled cheese dans la poêle).

4. Arroser de sirop d'érable.