



Grilled Cheese aux pommes vertes et fromage suisse

RECETTES - 30 MIN. ET MOINS - REPAS - SANDWICHES - VÉGÉTARIEN / VÉGANE



NOMBRE DE PORTION : 1

TEMPS DE PRÉPARATION : 5 MIN

TEMPS DE CUISSON :

5 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 2 tranches de pain au choix
- Moutarde de Meaux ou moutarde de Dijon
- 2 tranches de fromage suisse *
- 6 fines tranches de pomme verte
- 1 petite poignée de pousses au choix
- Sel et poivre
- Beurre

Préparation

1. Tartiner un peu de moutarde sur l'une des tranches de pain.
2. Déposer les tranches de fromage sur la moutarde.
3. Déposer ensuite les tranches de pomme et les pousses.
4. Saler et poivrer.
5. Refermer.
6. Beurrer les faces extérieures du sandwich avec le beurre.
7. Dans un poêlon, faire cuire le grilled cheese quelques minutes des deux côtés jusqu'à ce que le pain soit bien doré.

8. Servir immédiatement.

*Vous pouvez aussi prendre du brie ou du cheddar fort !