Grilled cheese sucré-épicé

RECETTES – REPAS – SANDWICHS



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
- 1 tranche de bacon cuit coupée en deux
- Quelques tranches d’oignon rouge coupé finement
- 2 tranches de fromage Montery Jack (ou cheddar fort ou mozzarella)
- 1 c. à soupe de chutney de mangue
- Beurre/margarine

Préparation

1. Beurre les tranches de pain d’un seul côté.
2. Du côté pas beurré, déposer l’oignon, le fromage, le bacon et le chutney de mangue.
3. Refermer le grilled cheese et faire cuire dans une poêle ou dans un grill à panini.
4. Servir immédiatement.