

Temps de cuisson :

Temps de préparation :

Degré de difficulté : Facile

Portion : 1 sandwich



Grilled cheese au Philadelphia au chocolat

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

Marche à suivre :

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.

Source : <https://cinqfourchettes.com/2013/05/le-meilleur-dejeuner-au-lit-grilled.html>