

Temps de cuisson :

Temps de préparation :

Degré de difficulté : Facile

Portion : 1 grilled cheese



Grilled cheese sucré-épice

Ingrédients :

- 2 tranches de pain (j'ai utilisé le multi-grain de la Boulangerie Saint-Méthode)
- 1 tranche de bacon cuit coupée en deux
- Quelques tranches d'oignon rouge coupé finement
- 2 tranches de fromage Monterey Jack (ou cheddar fort ou mozzarella)
- 1 c. à soupe de chutney de mangue
- Beurre/margarine

Marche à suivre :

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.

Source : <https://cinqfourchettes.com/2015/06/grilled-cheese-sucreepice.html>