

Grilled cheese au Fromage d'ici, mayonnaise érable et Ketchup - Version Atelier Virtuel

Recette pour 2

Description

Une recette qui fait partie de l'histoire du Québec, vous pouvez la décliner à l'infini.

L'astuce du chef

ici nous vous présentons la façon la plus simple et celle qui est à l'origine du Grilled Cheese. Maintenant vous pouvez y apporter toutes sortes de garniture (jambon, bacon, asperge, pomme, fruit,...)

Ingrédients

Grilled cheese

- 4 Tranche(s) Pain de mie
- 1 Cuil. à soupe Beurre
- 4 Tranche(s) Fromage migneron de charlevoix
- 1 Cuil. à soupe Sirop d'érable
- 1 Cuil. à soupe Ketchup
- 4 Cuil. à soupe Mayonnaise

- Beurre

Préparation

- Temps de préparation **15 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Réalisez avant le cours vidéo

Ingrédients

Assurez-vous d'avoir tous les ingrédients avec vous.

Matériels

1 planche à découper, 1 couteau de chef (grand), 1 petit couteau (office), 1 spatule en plastique ou métallique.

1 linge propre, 1 poubelle de table.

1 poêle, 1 spatule plate en plastique.

Grilled cheese

Beurrez un côté de deux tranches de pain, placez les tranches de fromage Migneron du côté non beurré de l'une des tranches, couvrir de la seconde tranche, côté beurré vers le dessus et faire griller !

Il est possible aussi de le réaliser à la poêle ou dans un four.

Finitions

Mélangez la mayonnaise, le sirop d'érable et le ketchup dans un bol, servez la sauce rosée en accompagnement du grilled cheese.

Coupez le grilled cheese sur sa diagonale, vous obtiendrez deux triangles. Chevauchez-les légèrement dans une assiette.

Bon appétit!