

GRILLED CHEESE RÉINVENTÉ AU BACON

10
minutes
PRÉPARATION

10
minutes
CUISSON

4
PORTIONS

NIVEAU DE
DIFFICULTÉ



VALEURS NUTRITIVES PAR PORTION

748
CALORIES

14 g
PROTÉINES

44 g
GLUCIDES

57 g
MATIÈRES GRASSES

COUPES



Bacon

INGRÉDIENTS

| | | |
|------------------------|---|------------------------|
| 8 | Tranches de bacon du porc du Québec, cuites et croustillantes | 8 |
| 1 | Oignon, haché finement | 1 |
| 3 c. à table | Beurre ou de l'huile | 45 ml |
| 1 | Poivron vert, coupé en petits dés | 1 |
| 1 | Gousse d'ail, hachée | 1 |
| 1/2 c. à thé | Thym sec | 3 ml |
| 3 c. à table | Vinaigre balsamique blanc | 45 ml |
| 8 | Tranches de pain brioché | 8 |
| 4 c. à table | Mayonnaise | 60 ml |
| 1 tasse | Cheddar, râpé | 250 ml |
| En quantité suffisante | Beurre | En quantité suffisante |
| Au goût | Sel et poivre du moulin | Au goût |

PRÉPARATION

1. Dans une poêle, faire revenir l'oignon, dans le corps gras de votre choix, jusqu'à coloration. Ajouter le poivron, l'ail, le thym et laisser revenir encore 2 minutes.
2. Déglacer au vinaigre balsamique. Assaisonner en sel et en poivre.
3. Étaler 1 c. à table de mayonnaise, sur 4 tranches de pain, répartir le mélange préparé, disposer 2 tranches de bacon et ajouter le fromage râpé.
4. Couvrir d'une tranche de pain, puis tartiner de beurre les faces extérieures des sandwiches.
5. Dans une poêle chaude, faire dorer les sandwiches, 2 minutes de chaque côté tout en écrasant le sandwich, à l'aide d'une spatule.