

GRILLED CHEESE, BACON, OIGNONS CARAMÉLISÉS ET GOUDA FUMÉ

NIVEAU DE
DIFFICULTÉ



VALEURS NUTRITIVES PAR PORTION

581
CALORIES

25 g
PROTÉINES

57 g
GLUCIDES

28 g
MATIÈRES GRASSES

2
minutes
PRÉPARATION

6 à 8
minutes
CUISSON

1
PORTIONS

COUPES



Bacon

INGRÉDIENTS

3	Tranches de bacon, cuites et très croustillant	3
Pour tartiner	Beurre	Pour tartiner
2	Tranches de pain au levain	2
2 c. à table	Oignons caramélisés	30 ml
2	Tranches de gouda fumé	2

PRÉPARATION

1. Beurrer un côté des tranches de pain.
2. Garnir une tranche de pain sur le côté non beurré avec les oignons caramélisés.
3. Répartir les tranches de bacon et de gouda fumé sur les oignons et refermer avec l'autre tranche de pain, côté beurré à l'extérieur.
4. Dans une poêle, placer le sandwich et y déposer un poids pour bien le presser. À feu moyen, laisser dorer de 3 à 4 minutes.
5. Retirer le poids et retourner le sandwich. Y déposer de nouveau le poids et poursuivre la cuisson de 3 à 4 minutes ou jusqu'à ce que le sandwich soit doré.
6. Pour servir, trancher le grilled cheese en deux.