

MEILLEUR AVEC



GRILLED CHEESE AUX BLEUETS ET AU BRIE



INGRÉDIENTS

- 15 ml (1 c. à soupe) de beurre tempéré
- 8 tranches de pain Le Grenoble
- 150 g de fromage brie **Le Lorette**, tranché finement
- 125 ml (½ tasse) de bleuets surgelés, décongelés puis égouttés
- Au goût, miel

MÉTHODE

1. Beurrer un côté de chacune des tranches de pain.
2. Répartir le fromage brie **Le Lorette** sur 4 tranches de pain, garnir d'environ 30 ml (2 c. à soupe) de bleuets, arroser de miel et couvrir des tranches de pain restantes.
3. Dans une poêle préalablement chauffée à feu moyen-doux ou un grill à panini, cuire les sandwichs jusqu'à ce que le fromage soit fondant et le pain doré. Servir.

Convivio[™]
Une coop qui porte fruit !

IGA
extra
Chauveau
Loretteville
Val-Bélair