

Grilled cheese sandwich

écrit par Pariseyn | 11 juillet 2017



Très facile à réaliser et pourtant très bon, ce sandwich au fromage fondu est très populaire aux Etats Unis. Libre à vous de créer le votre en le réalisant avec d'autres fromages que l'Emmental, tel que le cheddar (la recette de base aux Etats-Unis) ou en imaginant votre propre mélange de fromages.

Ingrédients, pour 4 sandwiches :

- 240 g d'Emmental français coupé en lamelles
- 8 tranches de [pain de mie](#)
- 80 g de beurre salé

Beurrer les 8 tranches de pain sur une face.

Composer le sandwich : dans une assiette, déposer une tranche de pain côté beurré vers le bas. Disposer 60 g de lamelles de fromage. Refermer avec la seconde tranche de pain beurrée, coté beurré vers le haut.

Mettre dans une poêle à feu doux côté beurré vers la poêle.

Au bout de 3 minutes, retourner le sandwich à l'aide d'une spatule et cuire pendant 3 minutes supplémentaires jusqu'à ce que le pain soit bien doré sur les deux faces et le fromage fondu.

Servir avec une salade verte et des oignons aigres-doux.