



Grilled cheese au chèvre Sainte-Maure-de-Touraine AOP, bacon, pomme et oignons

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Recette pour 8 pièces

Ingrédients

- 1 Sainte-Maure-de-Touraine AOP
- 8 belles tranches de pain de campagne
- 4 oignons
- 2 pommes
- 8 tranches de bacon
- Un petit bouquet de sauge
- 2 c. à soupe de sirop d'érable
- 100 g de beurre à température ambiante
- Fleur de sel
- Poivre du moulin

1. Peler et émincer très finement les oignons. Réserver.
2. Dans une sauteuse, chauffer 30 g de beurre et y ajouter les oignons.
3. Y incorporer 5/6 feuilles de sauge ciselées ainsi que le sirop d'érable. Assaisonner en sel et en poivre puis cuire à feu très doux jusqu'à ce que les oignons soient compotés et légèrement colorés.
4. Couper le Sainte-Maure-de-Touraine AOP en 24 tranches et les pommes en fines lamelles à l'aide d'une mandoline.

5. Couper les tranches de pain de campagne en 2 dans la largeur.
6. Sur une demi-tranche de pain, répartir un peu de compotée d'oignon, couvrir avec une tranche de bacon, des lamelles de pomme puis terminer par 3 tranches de Sainte-Maure- de-Touraine AOP. Poser par-dessus une demi-tranche de pain de campagne.
7. Beurrer légèrement le dessus du sandwich. Réserver et faire de même pour les 7 autres parts.
8. Chauffer une poêle, y déposer un peu de beurre et quelques feuilles de sauge pour parfumer. Griller les sandwiches en commençant par la face non beurrée, au bout de 4 minutes retourner délicatement pour griller l'autre face.
9. Déposer les grilled cheese au fur et à mesure sur le plat de présentation.
10. À déguster chaud avec une salade de jeunes pousses bien relevée.