

Le Grilled Cheese Sandwich



Ingrédients pour 4 personnes :

- 8 tranches d'un bon pain de mie ou de campagne selon vos préférences entre 1 et 1,5 cm d'épaisseur
- 4 ou 8 tranches de fromage à pâte pressée fondant type cheddar, emmental, comté, fontina, etc. Les plus gourmands diront raclette, ma préférence va au gouda au cumin qui apporte son petit twist épicé sympathique
- Quelques noisettes de beurre

Préparation :

Montez les sandwiches : Une tranche de pain, une ou deux tranches de fromage et une autre tranche de pain, jusque-là rien de bien compliqué.

Faite fondre une belle noisette de beurre dans une poêle à feu moyen/doux. Quand le beurre chante (c'est-à-dire qu'il mousse en crépitant légèrement), placez les sandwiches dans la poêle et couvrez.

Avec une spatule, vérifiez régulièrement la coloration de la face en cuisson. Lorsqu'elle est bien dorée, retirez les sandwiches, faites à nouveau fondre une noisette de beurre et répétez l'opération avec la face suivante en couvrant.

Pour servir, tranchez les sandwiches en diagonale et dégustez bien chaud au sortir de la poêle sans vous brûler (le fromage fondu c'est bon mais c'est chaud)

Bon appétit !

PS : Cette recette est l'équivalent américain de notre croque-monsieur ou du panini italien. Ici dans sa version la plus simple, il peut se garnir à votre convenance (charcuteries, tapenade, guacamole, champignons poêlés, bacon ou restes de chili con carne, bref tout peut y passer).

PS 2 : Il peut très bien faire un complément à une soupe, comme celle de la semaine passée par exemple, c'est délicieux trempé dedans. Les américains en mangent à toutes les sauces ou à toutes les soupes mais le combo cheddar grilled cheese + campbell tomato soup est un classique !

Ma préférence va à l'association avec une soupe de tomates rôties