

Croque-monsieur aux pommes & cheddar



QUANTITÉ

2 personnes



PRÉPARATION

10 minutes



REPOS

Non



CUISSON

15 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT :

- 8 tranches de pain de campagne
- 2 pommes
- 1 noisette de beurre
- Du piment d'Espelette
- 1 oignon jaune
- 2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
- 1 cuillère à café de miel
- 8 tranches de cheddar - favorisez le cheddar acheté en blocs et pas en tranches déjà découpées



Épluchez et coupez les pommes en cubes.

Dans une poêle chaude, faites revenir les pommes avec le beurre et le piment d'Espelette jusqu'à ce que les pommes soient fondantes.

Pendant ce temps, épluchez et émincez l'oignon.

Déposez une tranche de cheddar puis les pommes compotées sur 4 tranches de pain.

Dans la même poêle, faites revenir l'oignon avec le vinaigre balsamique et le miel jusqu'à ce qu'il soit caramélisé.

Déposez les oignons caramélisés sur les pommes et ajoutez par dessus une autre tranche de cheddar.

Refermez vos croques-monsieur avec les 4 tranches de pain restantes.

Si vous avez un appareil à croque-monsieur, faites cuire vos croques-monsieur comme d'habitude (le pain doit être bien doré et le fromage fondu).

Si vous n'avez pas d'appareil à croque-monsieur, faites les cuire au four pendant une quinzaine de minutes à 180°C. Vous pouvez les retourner à mi-cuisson pour que le pain soit grillé sur les deux faces.