

Grilled-cheese chèvre & pesto



QUANTITÉ

2 personnes



PRÉPARATION

10 minutes



REPOS

Non



CUISSON

15 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT :

- 8 tranches de pain type pain de campagne ou pain en pavé (pain nordique, pain au maïs...) - privilégiez le pain de boulanger plutôt que le pain de mie industriel
- 1 bûche de chèvre
- 1 petit pot de sauce pesto
- du gruyère râpé (facultatif)



Tartinez de la sauce pesto sur les 8 tranches de pain.

Découpez la bûche de chèvre en rondelles et déposez-les sur 4 tranches de pain.

Ajoutez un peu de gruyère râpé dessus.

Refermez 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.

Accompagnez vos grilled-cheese d'une salade, de crudités ou d'un bol de soupe et hop, le dîner est prêt.