

# Grilled-cheese poire & gorgonzola



QUANTITÉ

2 personnes



PREPARATION

10 minutes



REPOS

Non



CUISSON

10 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
- 200g de gorgonzola
- 2 poires
- du poivre



Étalez du gorgonzola sur les 8 tranches de pain (plus vous en mettez, plus ce sera gourmand).

Épluchez les poires et coupez-les en lamelles un peu épaisses.

Sur 4 tranches de pain, déposez des lamelles de poire sur le gorgonzola. Poivrez.

Refermez avec les 4 tranches de pain restantes (avec le gorgonzola à l'intérieur).

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 votre grilled-cheese d'une salade, de crudités, d'un bol de soupe ou même de quelques chips de légumes et hop, le dîner est prêt.