Grilled-cheese au chou-kale et reblochon

QUANTITÉ	PREPARATION	REPOS	CUISSON
Pour 4 grilled-cheese	15 minutes	Aucun	5 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT

- 8 tranches de pain de campagne
- 4 feuilles de chou-kale
- 1/2 gousse d'ail
- 1/2 citron
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1/2 reblochon



Préchauffez votre four à 200°C, si possible en mode chaleur tournante + grill.
Retirez la tige centrale des feuilles de chou-kale et coupez-le reste en petits morceaux.
Emincez l'ail.
Faites revenir le chou-kale et l'ail avec l'huile d'olive et le jus de citron pendant 5-6 minutes.
Ajoutez un petit peu d'eau si besoin.

Déposez le chou-kale sur 4 tranches de pain.
Recouvrez avec des tranches de reblochon.
Refermez les sandwichs avec les 4 tranches de pain restantes.

Faites cuire au four pendant 5 minutes à 200°C.
Le fromage doit être fondu et le pain doré.