

# Grilled-cheese au chou-rouge et gouda



QUANTITÉ

4 grilled-cheese



PREPARATION

15 minutes



REPOS

Aucun



CUISSON

10 minutes

## CE QU'IL VOUS FAUT

- 8 tranches de pain de campagne
- 1/2 chou rouge
- 1 pomme
- 1 noix de beurre
- du gouda
- du sel et du poivre



Lavez-le chou rouge et coupez-le en petites lamelles.

Épluchez la pomme et coupez-la en petits cubes.

Dans un poêle, faites revenir le chou rouge et la pomme pendant une dizaine de minutes avec le beurre et une cuillère à soupe d'eau.

Préchauffez le four à 200°C.

Posez de la poêlée de chou-rouge sur 4 tranches de pain.

Déposez par-dessus des tranches de gouda.

Refermez avec les 4 tranches de pain restantes.

Faites cuire au four pendant une dizaine de minutes à 200°C.

Le pain doit être doré et le fromage fondu.