

## Grilled Cheese au porc effiloché à la mayonnaise à l'ail noir

**Nombre de personnes :** 4

**Temps de préparation :** 5 min

**Temps de cuisson :** 10

### Ingrédients :

- 200 g de fromage cheddar
- 8 tranches épaisses de pain
- 400 g de porc effiloché
- 180 g de Mayonnaise à l'ail noir
- 80 g d'oignons rouges marinés
- 4 brins de coriandre fraîche
- 10 g de beurre



### Étapes :

- Râper le fromage.
- Placer 4 tranches de pain sur une planche et les recouvrir de mayonnaise à l'ail noir.
- Répartir successivement la moitié du fromage, le porc effiloché, la coriandre, les oignons marinés, puis le reste de fromage.
- Refermer les sandwiches avec les 4 autres tranches de pain.
- Faire fondre une noix de beurre dans une grande poêle (ou plusieurs en fonction de la taille). Faire cuire les sandwiches 5 minutes jusqu'à ce que le pain soit doré, en pressant à l'aide d'une spatule. Retourner et faire cuire 5 minutes de plus, en aplatissant bien.
- Retirer du feu, couper en deux et servir avec une salade verte.

**Pas de porc effiloché ?** Remplacez-le par du poulet, des champignons émincés, du rosbief.