La Boutique des Condiments par ALÉLOR

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*

Etapes :

- 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 sandwichs 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 sandwichs 5 minutes jusqu’à ce que le pain soit dorer, 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 rosbeef.