



Grilled cheese aux saveurs de Charlevoix

PORTIONS

4

TEMPS DE PRÉPARATION

20 minutes

TEMPS DE CUISSON

25 minutes

Qui a dit que les grilled cheese étaient banals? Cette version gourmande proposée par Patrick Turcot, chef du Fermont le Manoir Richelieu, saura rassasier les becs fins... et leur en boucher un coin!

Recette de:



Patrick Turcot Chef du Fairmont Le Manoir Richelieu

Ingrédients

Pour les oignons caramélisés:

- 2 oignons hachés finement
- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
- 15 ml (1 c. à soupe) de beurre
- 15 ml (1 c. à soupe) de sucre brun
- 60 ml (1/4 de tasse) de bière brune La Vache Folle
- 2.5 ml (1/2 c. à thé) de sel
- 1 pincée de poivre

Pour les sandwichs grillés:

- 8 tranches fines de fromage La Belle Brune de Charlevoix
- 4 tranches de prosciutto des Viandes Biologiques de Charlevoix
- 8 tranches de pain à grains entiers
- 60 ml (1/4 de tasse) de beurre à la température ambiante

- 60 ml (1/4 de tasse) de beurre à la température ambiante

[Sélectionner tous les ingrédients](#)
