

# Grilled cheese au brie, pommes et canneberges

- Une bonne recette de grilled cheese de luxe au brie, pommes et canneberges!



PRÉPARATION  
20 MIN

CUISSON  
8 MIN

TEMPS TOTAL  
28 MIN

PORTIONS  
2

## Ingrédients :

- 4 bonnes tranches de pain
- 4 cuillères à soupe de beurre
- 1 fromage brie de 8 onces (1 tasse), coupé en petits morceaux
- 1 pomme coupée en fines tranches
- 1/2 tasse (125 ml) de sauce aux canneberges
- 1 bonne bouteille de Cabernet Sauvignon blanc (optionnel)

## Préparation :

1. Bien beurrer chacune des tranches de pain.
2. C'est optionnel, mais moi je « beurre » l'autre côté de la tranche avec du Sauvignon Blanc en utilisant un pinceau.
3. Faire chauffer une grande casserole à feu moyen élevé.
4. Prendre deux tranches de pain et mettre du côté beurré dans la casserole.
5. Ajouter du brie sur le dessus, puis des morceaux de pommes et enfin de la sauce aux canneberges. Ajouter l'autre tranche de pain sur le dessus.
6. Lorsque le fromage commence à fondre et que le pain du dessous commence à brunir, retourner vos grilled chesse de côté.
7. Bien faire cuire des deux côtés.
8. Servir avec un bon verre de vin blanc!

“ *Aujourd'hui, une recette super simple à préparer : un grilled cheese de luxe avec un bon grand verre de vin blanc! :)*

