

Domaine de Boischamp

Beaujolais-Villages Blanc



Un vin à la fois très riche et très frais, qui donne un côté
douceux au fromage grillé, ou peut-être est ce l'inverse ?

Grilled Cheese de nos montagnes

POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

1 Reblochon fermier
4 tranches de jambon cru
8 tranches de bon pain de campagne
1 oignon rouge
Quelques pousses d'épinard
Sirop de bourgeons de pins
Sel & poivre
Une noisette de beurre

Une vraie gourmandise en bouche, ces petites notes de fleurs blanches viennent se marier parfaitement avec le fromage grillé !

Un vin droit et frais pour une recette sucrée salée, intéressante !

RÉALISATION

Emincez l'oignon rouge et le faire revenir dans une poêle bien chaude avec un filet d'eau, puis arrosez d'huile d'olive, laissez griller, puis réservez.

Faites griller brièvement le jambon cru et réservez.

Dans la même poêle faites revenir rapidement les jeunes pousses d'épinard, salez, poivrez, et réservez.

Badigeonnez les tranches de pain de sirop de sapin puis montez votre grilled-cheese : pain/ oignons / jambon cru/ épinards/ reblochon/ pain.

Faites fondre une noisette de beurre dans la poêle et disposez-y les grilled-cheese. Retournez les à mi-cuisson, le fromage doit couler.

Servir avec une petite salade d'endives ou de jeunes pousses et dégustez !



Crédit photos @MarineduSordet