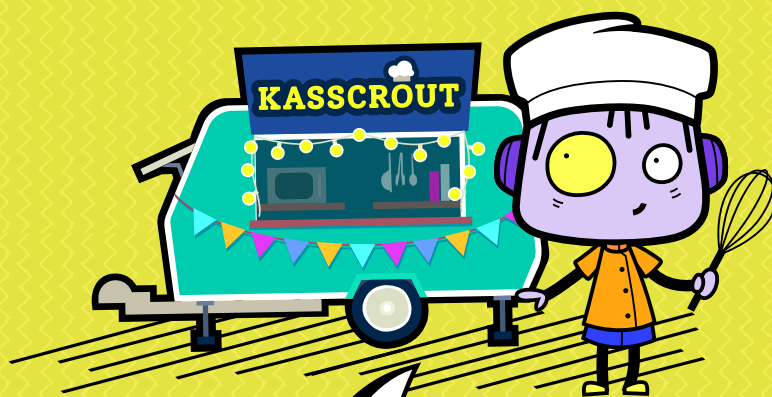


# FICHE RECETTE → GRILLED CHEESE AU FROMAGE CENDRÉ, NOIX, PLEUROTÉS ET CONFIT D'OIGNONS



Ta recette est savoureuse?  
On veut la voir!  
Demande à tes parents de publier  
une photo de ton plat sur les  
réseaux sociaux avec le mot clé

**#KasscroutUPA**

**Donne 1 sandwich**



Préparation 5 minutes | Cuisson 10 minutes

**Ingrédients :**



- 1 tasse (250 ml) de [pleurotes](#)
- 2 tranches de pain aux noix
- 100 g de fromage cendré à pâte molle, coupé en tranches de 1 cm
- 1 c. à soupe (15 ml) de confit d'oignons (ou gelée de pommes)
- 2 c. à thé (10 ml) de moutarde à l'ancienne

**Méthode :**



1. Dans une poêle antiadhésive chaude et huilée, [faire sauter](#) les pleurotes pendant quelques minutes en prenant soin de bien les colorer. [Réserver](#).
2. Dans un petit bol, mélanger le confit et la moutarde et tartiner une tranche de pain.
3. Ajouter le fromage, les pleurotes et recouvrir de la seconde tranche.
4. Dans une poêle antiadhésive, faire fondre 15 ml de beurre salé et griller le pain.
5. Retourner le sandwich et griller de nouveau pendant quelques minutes.
6. Servir aussitôt.

## Lexique :



### Faire sauter

Méthode de cuisson qui consiste à cuire un aliment (généralement coupé en petits morceaux) en une seule couche, sans se chevaucher, avec une petite quantité de matière grasse dans une sauteuse ou une grande poêle préalablement chauffée à une température élevée.

### Pleurote

Variété de champignon.

### Réserver

Mettre de côté (au frais ou sur le comptoir lorsque précisé) une partie des aliments au cours de la préparation pour les utiliser plus tard.