

GRILLED CHEESE À LA CRÈME D'AIL NOIR

INGRÉDIENTS

1 miche de pain artisanal, coupée en tranches épaisses
1/2 tasse de beurre fondu
2-3 tiges d'ail vert, hachées très finement (ou fleur d'ail, ou ail blanc)
quelques c. à thé de crème d'ail noir d'Ail en Noir et Blanc
quelques tranches de fromage mozzarella
quelques tranches de fromage à raclette
un poignée de feuilles de roquette

PRÉPARATION

Préparer d'abord le beurre fondu. Déposer le beurre dans une petite casserole et ajouter l'ail vert haché finement. Faire fondre complètement le beurre. Fermer le feu et réserver.

Beurrer généreusement au pinceau deux tranches de pain, côté intérieur du sandwich. Déposer la roquette sur une des tranches et étendre une bonne cuillerée de crème d'ail noir sur l'autre. Ajouter quelques tranches de fromage et refermer le sandwich.

Beurrer à nouveau l'extérieur du sandwich et griller à la poêle ou au presse-panini jusqu'à ce que le pain soit bien marqué, coloré et croustillant et que le fromage soit bien fondu et coulant.