



Grilled Cheese au Roucoulons et au lard

Low



Plat



15 min



2 personnes

Le produit qu'il vous faut



Roucoulons



Les ingrédients

- 2 tranches de pain de mie
- 2 tranches de lard
- 1 poignée de roquette
- 1 càc de confit d'oignon
- 40g de Roucoulons
- 1 càs de moutarde à l'ancienne



La préparation

- Faites griller le lard dans une poêle sur feu moyen. Il doit devenir croustillant.
- Pendant ce temps, coupez le Roucoulons en fines tranches.
- Une fois le lard croustillant, réservez-le sur du papier absorbant. Gardez la poêle pour la cuisson du grilled-cheese.
- Étalez la moutarde à l'ancienne sur chaque tranche de pain de mie. Ajoutez le Roucoulons et les tranches de lard sur l'une et le confit d'oignon sur l'autre.
- Ajoutez une poignée de roquette et refermez le sandwich. Préparez un grilled-cheese par personne.
- Dans la poêle où vous avez cuit le lard, ajoutez une noisette de beurre (ou d'huile d'olive) et faites revenir les grilled-cheese 2 min sur chaque face pour qu'ils soient bien dorés. Veillez à ce qu'ils ne brûlent pas !
- Coupez le feu, couvrez la poêle et laissez reposer 1 minute hors du feu.
- Coupez les sandwichs encore chauds. Dégustez aussitôt. C'est prêt