

CROÛTONS AU FROMAGE *grillé*

Pour : 2-3 portions

- 4 tranches de lingot de croissant Au Pain Doré
- 6 tranches (3 par sandwich) de fromage Oka Classique coupées en tranches d'env. tranches de ¼" d'épaisseur
- 4 cuillères à soupe de beurre non salé

- Beurrez d'un côté les 4 morceaux de lingot de croissant avec 2 cuillères à soupe de beurre.
- Placez 2 tranches de lingot de croissant beurré dans une poêle chauffée à feu moyen. Placez 3 tranches de fromage Oka sur chaque tranche de pain croissant. Ensuite couvrir avec les tranches de lingot de croissant restantes, côté beurré vers le haut.
- Faites griller les sandwichs jusqu'à ce qu'ils soient dorés et grillés, retournez-les et répétez pour le dessus.
- Une fois que les sandwichs sont parfaitement dorés et grillés, retirez-les de la poêle, placez-les sur une grille et laissez-les refroidir.
- Une fois refroidi, utilisez un couteau dentelé pour couper chaque sandwich en 9 cubes.
- Faites fondre le reste du beurre dans une poêle à feu doux. Placez les cubes de sandwich dans la poêle en prenant soin de griller le côté coupé des cubes.
- À l'aide de pinces, retournez les cubes pour griller légèrement les 4 faces des cubes.
- Servir immédiatement comme garniture gourmande pour une soupe ou même une salade. Les croûtons au fromage grillé d'Oka se marieront parfaitement avec une soupe de chou-fleur rôti ou une bisque de tomates crémeuse.



Découvrez d'autres recettes exclusives et délicieuses mettant en vedette le Lingot de croissant et le fromage Oka

www.aupaindore.com