



SANDWICH AU FROMAGE GRILLÉ

style soupe à l'oignon

Pour : 3 portions

- 6 tranches de **lingot de croissant Au Pain Doré**
- 18 tranches (6 par sandwich) de **fromage Oka Classique** coupées en tranches d'environ 1/8" d'épaisseur
- 2 gros Vidalia ou oignons doux
- 4 cuillères à soupe de beurre non salé
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1/4 cuillère à café de sel et de poivre

OIGNONS CARAMÉLISÉS

- Épluchez les oignons, coupez-les en deux puis en tranches de 1/4 po d'épaisseur. Séparez les couches en morceaux dans un bol. Ajoutez de l'huile d'olive dans une poêle et chauffez à feu moyen.
- Une fois la poêle chaude, ajoutez les oignons émincés. Remuez continuellement les oignons jusqu'à ce qu'ils ramollissent, deviennent translucides et aient une couleur brune légère, mais uniforme. Salez et poivrez.
- Baissez le feu à doux, étalez les oignons dans la poêle en une seule couche.
- laissez les oignons dans cette seule couche pour leur permettre de cuire lentement et doucement et de caraméliser. Ensuite, remuez les oignons toutes les 3 à 5 minutes pour vous assurer qu'ils caramélisent uniformément et complètement. Si vous trouvez que les oignons collent légèrement, ajoutez une cuillère à soupe d'eau pour déglacer.
- Une fois les oignons bien caramélisés, ils prendront une belle couleur dorée. De plus, leur volume aura considérablement diminué. Une fois les oignons cuits, goûtez et assaisonnez.

ASSEMBLAGE DU SANDWICH

- Pour un maximum de saveur et de texture, on conseille de griller deux fois les tranches de lingot de croissant.
- Commencez par beurrer un côté des 6 tranches de lingot de croissant.
- Placez les 6 tranches dans une poêle chauffée à feu moyen. Vous devrez peut-être le faire en 2 lots.
- Une fois les tranches dorées et grillées, retirez-les de la poêle.
- Beurrez la face non grillée de 3 tranches. Remettez dans la poêle à feu doux, côté beurré vers le bas, côté grillé vers le haut.
- Commencez à construire le sandwich du côté grillé :
 - Déposez 3 tranches de fromage Oka sur chaque tranche.
 - Déposez les oignons caramélisés sur les 3 sandwiches et étalez uniformément sur le fromage.
 - Placez 3 autres tranches de fromage Oka sur les oignons.
 - Beurrez le côté non grillé des tranches restantes. Placez sur le dessus du sandwich, côté beurré vers le haut, côté grillé vers l'intérieur.
- Continuez à faire griller les sandwiches jusqu'à ce qu'ils soient dorés et grillés, retournez-les et répétez pour le dessus.
- Servez chaud avec une sauce au jus de bœuf en accompagnement.



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

www.aupaindore.com