



## EST-CE UN GRILLED CHEESE? EST-CE DU PAIN DORÉ?

*C'est les deux!*

### Pour : 1 portion

- 2 tranches de **Lingot de croissant Au Pain Doré**
- 1 ½ tasse de crème épaisse
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 1 œuf
- 55g de **fromage Oka à l'érable** (tranché)
- 2 cuillères à soupe de beurre non salé
- 300g de bleuets surgelés
- 2 cuillères à soupe de sirop d'érable
- 1 cuillère à soupe d'eau
- 1 cuillère à thé de jus de citron
- Zeste de citron pour la garniture (facultatif)

### SANDWICH AU FROMAGE GRILLÉ AVEC FROMAGE OKA À L'ÉRABLE ET COMPOTE DE BLEUETS

- Faire la compote de bleuets : mélanger les bleuets, le sirop d'érable, l'eau et le jus de citron dans une petite casserole. Porter à ébullition puis réduire le feu à moyen-doux et cuire environ 10 minutes ou jusqu'à ce que le liquide épaississe légèrement. Laisser refroidir.
- Prendre ½ tasse de crème et fouetter jusqu'à formation de pics fermes. Couvrir et placer au réfrigérateur jusqu'à utilisation.
- Faire une pâte à pain doré en mélangeant 1 tasse de crème épaisse, le sucre et l'œuf. Fouetter ensemble jusqu'à ce qu'ils soient bien incorporés.
- Tremper chaque tranche de Lingot de croissant dans la pâte de chaque côté et répéter une fois.
- Faire chauffer une poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter le beurre et faire fondre. Placer le pain dans la poêle et faire griller un côté jusqu'à ce qu'il soit doré. Ensuite, le retourner de manière à ce que le côté doré soit vers le haut et mettre le fromage par-dessus. Ajouter le deuxième morceau de pain grillé sur le dessus avec le côté grillé/cuit vers l'intérieur. Retourner le sandwich et faire cuire jusqu'à ce que le fromage soit fondu.
- Retirer de la poêle et servir immédiatement avec la compote de bleuets sur le dessus et/ou à côté, une noisette de crème fouettée et quelques zestes de citron fraîchement râpés.



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

[www.aupaindore.com](http://www.aupaindore.com)