

Grilled cheese aux champignons

Ingrédients pour 1 sandwich :

- ± 100 g de champignons
- 1/2 oignon
- 2 tranches de pain (épaisses, de préférence)
- 1 gousse d'ail
- Du beurre
- 30 g de fromage râpé
- 2 cuillères à soupe de lait
- 1 cuillère à café de thym
- Sel et poivre
- *Facultatif : du persil plat frais*

Préparation :

1/ Dans une petite poêle, à feu moyen, faites revenir l'oignon émincé finement avec l'équivalent d'une cuillère à soupe de beurre, jusqu'à ce que les oignons commencent à colorer.

2/ Ajoutez l'ail pressé, les champignons nettoyés et coupés en rondelles, le thym ainsi que du sel et du poivre au goût. Quand les champignons commencent à être bien fondants, ajoutez le lait et poursuivez la cuisson une petite minute en mélangeant bien. Réservez.

3/ Dans une poêle un peu plus grande, à feu moyen-vif, faites fondre l'équivalent d'une petite cuillère à soupe de beurre. Quand le beurre est fondu, déposez vos tranches de pain dans la poêle pour les faire griller. Quand elles commencent à prendre une belle couleur dorée, retournez-les. Salez, poivrez, puis disposez les champignons sur une des deux tranches. Parsemez de fromage râpé avant de refermer votre sandwich avec la deuxième tranche. Pressez le sandwich avec une spatule et laissez-le griller quelques minutes, le temps que le fromage soit bien fondu.

4/ *Facultatif* : au moment de servir, parsemez de persil plat finement haché.

Bon appétit !



Magda - Stoemp it up

Je suis blogueuse, photographe et styliste culinaire. Sur mon compte Instagram et mon blog www.stoempitup.com, je partage avec vous mes recettes et inspirations culinaires. Mon univers ? Des assiettes colorées, des plats végétariens ou à base de poisson, des alternatives saines (mais pas que !) et une mise en valeur des produits de saison.