



Sandwich au fromage grillé avec confit d'oignons et de poire

Pour le sandwich:

- 1 morceau de pain bio au four à bois
- 4 tranches de jambon braisé
- 100 g de fromage doux
- 1 cs de moutarde
- 30 g de beurre
- 2 cs de confit d'oignons

Pour le confit d'oignons:

- 30 g de beurre
- 2 oignons
- 1 poire
- 100 g de jus de pomme

Préparation:

1. Préparer le confit d'oignons:

- Émincer finement les oignons et les faire revenir dans le beurre à feu moyen jusqu'à ce qu'ils soient tendres et légèrement caramélisés.
- Couper la poire en petits morceaux et l'ajouter aux oignons. Mouiller avec le jus de pomme et laisser réduire le mélange à feu doux jusqu'à ce que la consistance soit sirupeuse.

2. Préparer dans le toaster à sandwich:

- Préchauffer le toaster à sandwich et le graisser légèrement si nécessaire.
- Placer le sandwich dans le toaster et le refermer. Selon l'appareil, faire griller pendant 3 à 5 minutes, jusqu'à ce que le pain soit doré et croustillant et que le fromage ait fondu.

Recommandation de vin

Epicuro Primitivo di Manduria
DOP Riserva

