



Grilled cheese au salametti et cornichons 100% québécois !

[RECETTES](#) - [REPAS](#) - [SANDWICHES](#) - [VIANDES](#)



NOMBRE DE PORTION : 1

TEMPS DE PRÉPARATION :
5 MIN

TEMPS DE CUISSON :

5 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 2 tranches de pain tranché au choix (perso, j'ai pris le pain Multigrain Bon Matin)
- Mayonnaise ou beurre
- 9 tranches de Salametti Calabrese Fantino & Mondello (si vous n'aimez pas le piquant, prenez l'original)
- 2-3 tranches de fromage au choix suisse, provolone ou emmental.
- 2-3 tranches de cornichons (personnellement, j'ai pris ceux de la marque Strub's)

Préparation

1. Mettre les tranches de fromage, le Salametti et les cornichons sur l'une des tranches de pain. Refermer avec l'autre tranche de pain.
2. Badigeonner l'extérieur avec du beurre ou de la mayonnaise.
3. Faire dorer à feu moyen fort jusqu'à tant que le fromage soit bien fondu.
4. Déguster !