

Grilled cheese au Pavé d’Affinois Bleu



Ingrédients :

- 1 Pavé d’Affinois Bleu
 - 2 tranches de pain de mie (choisir un pain de mie extra-moelleux sans croûte).
 - 1 cuillère à soupe de confiture de figue
 - Un peu de beurre
 - De la salade pour accompagner
-
- Beurrer généreusement une face de chaque tranche de pain de mie (faces extérieures).
 - Sur les faces intérieures, étaler la confiture de figue sur une tranche.
 - Déposer des tranches de Pavé d’Affinois Bleu sur la confiture.
 - Refermer le sandwich avec la seconde tranche de pain (beurre vers l'extérieur).
 - Placer le sandwich dans un gaufrier préalablement chauffé.
 - Presser et laisser cuire jusqu’à l’obtention d’une dorure marquée et d’un fromage parfaitement fondant.