



SANDWICH GRILLÉ AU CHEDDAR AVEC PIMENTS DE PIQUILLO ET AMANDES MARCONA

2 tranches de pain rustique italien

1 c. à thé de beurre non salé, mou

1 pincée de sel casher

1 c. à thé de mayonnaise

2 tranches de cheddar au poivre noir
Castello

2 c. à soupe de piments de piquillo en
consève

1 c. à soupe d'amandes Marcona,
finement hachées

*Recette basée sur un
sandwich (6 portions)

1. Étaler le beurre uniformément sur un côté de chaque tranche de pain.
2. Retourner le pain sur une planche à découper de façon à ce que le beurre soit orienté vers le bas.
3. Étaler la mayonnaise uniformément sur une tranche de pain.
4. Disposer les amandes Marcona et les piments de piquillo sur la tranche de pain recouverte de mayonnaise. Saupoudrer d'une pincée de sel.
5. Assembler les tranches de pain de façon à former un sandwich avec tous les ingrédients au milieu.
6. Placer le sandwich dans une presse à panini et le faire cuire jusqu'à ce que le pain soit grillé et que le fromage soit chaud.