

Grilled cheese à l'avocat



Ingrédients

- 2 tranches de pain blanc, ou autre pain au choix
- 20 g de beurre
- ¼ de tasse de fromage cheddar râpé
- ¼ de tasse de fromage en grains
- 1 c. à soupe de piments jalapeños coupés en petits dés
- ½ avocat coupé en dés
- 2 c. à soupe de jus de citron

1 portion

Préparation

1. Déposer les tranches de pain beurrées dans une poêle chaude, puis tourner pour que les deux côtés soient dorés.
2. Enduire les dés d'avocat de citron pour éviter qu'ils ne noircissent.
3. Commencer à assembler les ingrédients dans l'ordre souhaité sur une tranche de pain, puis refermer avec la

Grilled cheese à l'avocat

deuxième tranche.

4. Enfourner le tout à 400 degrés pendant 6 à 7 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit bien fondu.
5. Couper en deux et servir sur une assiette.