

RECETTE :

PAIN BOUCHONS GRATINE

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Difficulté : Facile

Ingrédients (1 personne) :

- Pain
- Bouchons
- Fromage râpé
- Mayonnaise ou ketchup
- Frites (facultatif)

Préparation :

Faire cuire vos bouchons : mettre congeler vos bouchons dans le panier de l'autocuiseur et laisser cuire environ 20 min à partir du moment où l'eau boue. Pour vérifier la cuisson, piquer un couteau dedans et s'il passe à travers, c'est qu'ils sont cuits et prêts à être mis dans le pain.

Couper un morceau de pain, l'ouvrir dans la longueur (mais au-dessus pas sûr le côté), y ajouter votre sauce (A la réunion, on aime mettre plusieurs sauces, à vous de voir ce qu'il vous plaît). Couvrir avec du fromage râpé et mettre au four jusqu'à ce que le fromage soit bien fondu.

Ensuite, déguster !

Vous pouvez également rajouter quelques frites avant le fromage râpé, c'est encore meilleur encore mais on mange aussi un pain bouchon sans frites !

