

CHAMPAGNE
MARY-SESSILE



Grilled-Cheese au Reblochon

& pousses d'épinards

Ingrédients pour 2 personnes :

4 grandes tranches de pain complet • 250 gr de pousses d'épinards ;
1 petit reblochon • 1 oignon rouge
2 càs de sirop de sapin

1. Badigeonner les tranches de pain avec le sirop de sapin. Ensuite, les faire griller côté sirop dans une poêle bien chaude.
2. Une fois les tranches de pain colorées, garnir avec de l'oignon rouge coupé en tranches, une belle poignée de pousses d'épinards et des tranches de reblochon.
3. Fermer les grilled-cheese et faites dorer dans une poêle à feu moyen.
4. Servir avec une bonne salade verte, ou une petite salade castelfranco.

*« Cuvée l'inattendue... qui porte bien son nom.
De la douceur en bouche, des fleurs blanches,
des fruits blancs, pêche, poire abricot,
avec une fraîcheur constante,
même après avoir laissé la bouteille
à température ambiante.*

*Ce champagne est un vin complexe et intéressant,
le petit sucré salé de la recette
est idéal pour en révéler
toute la douceur. »*

