



Baguette grillée de luxe

Pour 2 gourmands en congé!

1 baguette *Borderon*
60 ml (2 onces) de moutarde de Dijon
120 ml (1/2 tasse) de confit d'oignon de votre choix
Au goût de salami Lonzo *Cochons tout ronds*
Au goût de Cheddar Perron vieilli 6 ans.

Méthode :

Couper la baguette en 3 puis en 2 sur la longueur.
Griller la baguette sur le BBQ du côté de la mie uniquement.
Tartiner la baguette grillée avec la moutarde, ajouter le confit d'oignon et le salami.
Faire de fines tranches de fromage avec un économiseur, couvrir le salami et mettre sur le BBQ pour faire fondre le fromage.

Variantes :

Ajouter un peu de roquette citronnée ou de mesclun avec un trait de vinaigre balsamique sur le croque-monsieur. Ajouter des poivrons rôtis ou des tranches de courgettes grillées sur la viande. Des tomates fraîches avec une touche de basilic ciselé ou bien un peu de pesto. Ajouter votre herbe fraîche favorite sur le dessus à la toute fin! Utilisez votre imagination pour créer un rep