



## « GRILLED CHEESE » par Rémi Cousyn « Calories Restaurant » Saskatoon. Canada.

---

### **Ingrédients**

Un pain de mie de qualité, tendre (mais pas de pain de campagne)  
Du fromage Cheedar, ou du genre Edam. (un fromage qui fonde bien et qui fasse des fils quand on mord dedans, c'est important!)  
Un peu de beurre

### **Réalisation**

Mettre le fromage entre deux tranches de pain et faire colorer des deux côtés à la poêle, le temps que le fromage fonde à l'intérieur.

Servir avec des frites, ou une petite salade assaisonnée d'une vinaigrette maison que les enfants peuvent préparer eux même (des habitudes importantes à développer, pas besoin d'acheter des choses toutes faites !):  
La vinaigrette que font mes enfants: une cuillerée à soupe de vinaigre balsamique, un cuillerée de vinaigre, 2,3 cuillerées d'huile, sel et poivre.