

Poule-Cheese BBQ (Sandwich grillé au fromage et au poulet barbecue) (Bedon Gourmand)

Ingrédients

- 1 pain miche
- 2 gros oignons
- 8 tranches de fromage Cracker Barrel au jalapeno
- 1/2 tasse de sauce barbecue Diana
- 2 tasses de poulet cuit (le poulet barbecue de l'épicerie, c'est le top!)

Préparation

1. Émincer l'oignon.
2. Dans une poêle à feu moyen, avec un peu d'huile, dorer les oignons. On veut des oignons caramélisés, bien brunis.
3. Saler et poivrer.
4. Couper votre pain en 8 tranches épaisses et ne pas garder les bouts.
5. Beurrer chaque tranche de pain d'un seul côté.
6. Dans chaque *grilled cheese*, mettre 2 tranches de fromage, environ 1 tasse de poulet et 1/4 de tasse d'oignons caramélisés et quelques puisssshhhh de sauce barbecue.
7. Enfermer tous ces ingrédients entre les 2 tranches de pain, côté beurré vers l'extérieur.
8. Préchauffer le barbecue à feu moyen à 350F.
9. Griller de chaque côté.
10. Si votre sandwich semble prendre de la couleur plus vite que le fromage fond, déplacez-le sur la grille du haut quelques minutes.

Préparation: 15 minutes

Cuisson: 5 minutes

Chef: Marjorie Maltais

Accord alcool

- Vin: Rouge, épicé et fruité. Pinot Noir, États-Unis, Nouvelle-Zélande
- Bière: Rousse, à la framboise