



### Grilled-cheese cheddar à la purée de chou-fleur (pour quatre petits grilled-cheese)

- 8 tranches de **pain randonneur Au Pain Doré**  
(découpées en morceaux de 5cm x 5 cm)
- 1 c. à soupe de beurre
- 120 g de cheddar âgé râpé
- 4 c. à thé de béchamel maison
- 4 c. à soupe de purée de chou-fleur
- 40 gr. de gelée de coing (ou gelée de Thé Kusmi\* ou gelée de porto)

#### Purée de chou-fleur

- ¼ de chou-fleur
- Lait
- 2 c. à soupe de beurre
- Sel et poivre

Pour la purée de chou-fleur, défaire le chou-fleur en petits bouquets, les mettre dans un chaudron et couvrir avec du lait. Cuire jusqu'à ce que le chou-fleur soit très tendre. Égoutter, passer au robot en ajoutant les morceaux de beurre. Saler, poivrer et garder au frigo. Étaler les huit tranches de pain sur un plan de travail. Sur quatre tranches, étendre la béchamel et le fromage cheddar. Sur les quatre autres tranches, mettre la purée de chou-fleur. Refermer les grilled-cheese, les beurrer de chaque côté. Préchauffer une poêle antiadhésive à feu moyen, faire cuire les grilles-cheese trois minutes de chaque côté, puis servir avec des morceaux de gelée de coing ou son substitut.

*Recette créée pour la  
Boulangerie Au Pain Doré  
par Marie-Fleur St-Pierre  
Chef du Tapeo Bar à Tapas*

\*disponible dans la plupart des succursales Au Pain Doré