



# CROQU' OIGNONS CARAMÉLISÉS & TRANCHES VÉGÉTALES NURISHH®

Avec Nurishh® tranches saveur cheddar 400g



Préparation: 5 minutes



Cuisson: 10 minutes

## INGRÉDIENTS POUR 1 PORTION

2 tranches de pain au céréales  
1 oignon rouge  
2 tranches végétales Nurishh® saveur cheddar  
1 cuillère à soupe d'huile d'olive  
4 cuillères à soupe de sucre en poudre  
4 cuillères à soupe de vinaigre balsamique  
Ciboulette, persil, coriandre  
Sel et poivre

## PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Epluchez et ciselez finement les oignons
2. Dans une grande poêle, faites chauffer l'huile d'olive, ajoutez les oignons et laissez-les fondre. Saupoudrez de sucre, laissez caraméliser, puis ajoutez le vinaigre balsamique.
3. Formez le sandwich : Déposez sur une tranche de pain une tranche végétale saveur cheddar Nurishh®, les oignons caramélisés et les herbes hachées, assaisonnez puis refermez le sandwich avec une autre tranche de pain.
4. Faites dorer les sandwiches sur chaque face dans une poêle huilée, jusqu'à ce que les tranches végétales saveur cheddar Nurishh® soient bien fondues.
5. Servez en triangle.



Nurishh® tranches  
saveur cheddar  
400g

[belinspirations.fr](https://belinspirations.fr)

LES bel  
INSPIRATIONS