



Croque-monsieur au brie, chutney aux fruits rouges

28/01/2020 à 13h49

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 15 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 125 g de brie
- 8 tranches de pain aux graines ou autre pain au choix
- 16 tranches de bresaola ou de viande des Grisons
- 6 feuilles de menthe ou 2 brins de cerfeuil
- 20 g de beurre

Pour le chutney

- 2 échalotes
- 15 g de beurre
- 125 g de confiture de fruits rouges
- 1 cuillère(s) à soupe de vinaigre de vin rouge
- 1 pincée de piment d'Espelette

Préparation :

- Pelez les échalotes et hachez-les finement.
- Faites-les revenir dans le beurre bien chaud, dans une petite casserole, sans coloration, pendant 5 min. Salez.
- Ajoutez la confiture, le vinaigre et le piment d'Espelette.
- Mélangez et portez à ébullition 2-3 min. Réservez le chutney.
- Coupez le brie en tranches fines.
- Répartissez la bresaola ou la viande des Grisons sur 4 tranches de pain. Recouvrez de brie et d'un peu de chutney, et parsemez un peu de menthe hachée ou de cerfeuil. Fermez avec les tranches de pain restantes.
- Faites chauffer le beurre dans une poêle. Faites dorer les croque-monsieur 2min de chaque côté, jusqu'à ce que le fromage soit à peine fondu.