



PERRON

## Croûtons aux pommes et fromage cheddar Perron âgé

Préparation : 10 minutes • Cuisson : 10 minutes • 4 portions

### Ingrédients :

- 4 tranches de pain croûté
- 6 c. à table (90 ml) de **gelée de porto et canneberges Perron\***
- 2 grosses pommes bien croquantes
- 100 g de **fromage cheddar Perron âgé**, râpé
- Poivre de citron

**Préparation :** Griller légèrement chaque tranche de pain et les garnir de gelée; Peler les pommes, enlever le cœur et trancher; Répartir les tranches de pommes sur le pain; Couvrir les pommes du **fromage cheddar Perron**; Saupoudrer de poivre de citron et déposer sur une plaque à cuisson; Cuire à 350 °F (180 °C) environ 10 minutes, le temps de fondre le fromage.

\* Peut être remplacée par une gelée à l'érable.

Cheddar Perron