



Bacon and Cheddar Grilled Cheese

with Tomato Shallot Jam

25 Minutes

Start here

Before starting, preheat the oven to 450°F. Wash and dry all produce.

Bust out

Baking sheet, measuring spoons, spatula, parchment paper, 2 small bowls, 2 large non-stick pans, paper towels

Ingredients

	2 Person
Bacon Strips	100 g
Brioche Bun	2
Shallot	50 g
White Cheddar Cheese, shredded	1 cup
Balsamic Vinegar	1 tbsp
Mayonnaise	28 g
Chives	7 g
Baby Tomatoes	113 g
Unsalted Butter*	1 tbsp
Sugar*	1 tsp
Oil*	
Salt and Pepper*	

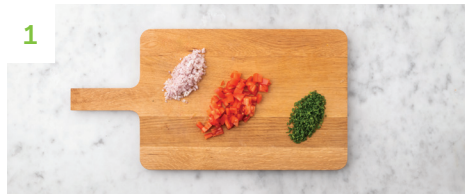
* Pantry items

** Cook to a minimum internal temperature of 71°C/160°F, as size may vary.

Allergens

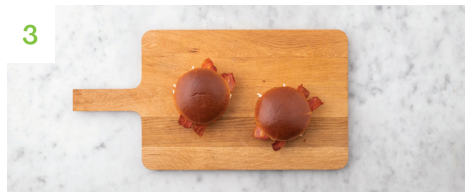
Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.



1 Prep and cook bacon

- Peel, then finely chop **shallot**.
- Cut **tomatoes** into ¼-inch pieces.
- Roughly chop **chives**.
- Flatten **each bun** using a rolling pin or the palm of your hand.
- Arrange **bacon strips** in a single layer on a parchment-lined baking sheet.
- Roast **bacon** in the **middle** of the oven until crispy and cooked through, 10-12 min.**
- Transfer **bacon** to a paper-towel lined plate. When cool, cut **bacon** into 1-inch pieces.



3 Assemble grilled cheese

- Combine **mayo** and **remaining chives** in another small bowl.
- Spread **chive mayo** over **top buns**.
- Spread **tomato shallot jam** over **bottom buns**, then sprinkle with **cheese**. Top with **bacon**, then close with **top buns**.
- Press down firmly on **assembled sandwiches**.



2 Make tomato shallot jam

- Heat a large non-stick pan over medium. When hot, add ½ **tbsp oil**, then **shallot**. Cook, stirring occasionally, until softened, 2-3 min.
- Add **tomatoes**, **vinegar**, **2 tbsp water** and **1 tsp sugar**. Cook, stirring occasionally, until **tomatoes** break down and **jam** thickens, 4-5 min. (**TIP**: Use a fork to help break down tomatoes!). Stir in **half the chives**.
- Season with **salt** and **pepper**, to taste.
- Transfer **tomato shallot jam** to a small bowl, then carefully wipe the pan clean.



4 Cook grilled cheese and serve

- Heat the same pan (from step 2) over medium. When hot, add **1 tbsp butter** and swirl to melt.
- Add **sandwiches**, then press down firmly on each with a spatula. Place another large, heavy-bottomed pan over top of **sandwiches**, then cook until golden-brown and **cheese** has melted, 3-4 min per side.
- Halve **sandwiches**, then divide between plates.



Grilled cheese au cheddar et au bacon sur pain brioché avec confiture de tomates et d'échalotes

25 minutes

D'abord

Avant de commencer, préchauffer le four à 220 °C (450°F). Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, spatule, papier parchemin, 2 petits bols, 2 grandes poêles antiadhésives, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes
Tranches de bacon	100 g
Pain brioché	2
Échalote	50 g
Cheddar blanc, râpé	1 tasse
Vinaigre balsamique	1 c. à soupe
Mayonnaise	28 g
Ciboulette	7 g
Petites tomates	113 g
Beurre non salé*	1 c. à soupe
Sucre*	1 c. à thé
Huile*	
Sel et poivre*	

* Essentiels à avoir à la maison

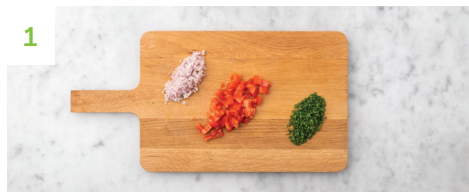
** Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 71 °C (160 °F).

Le temps de cuisson peut varier selon la taille.

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.



1 Préparer et cuire le bacon

- Peler, puis émincer l'**échalote**.
- Couper la **tomate** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Hacher grossièrement la **ciboulette**.
- Avec la paume de la main ou un rouleau à pâtisserie, aplatir **chaque pain**.
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, disposer les **tranches de bacon** en une seule couche.
- Rôtir au **centre** du four de 10 à 12 min, jusqu'à ce que le **bacon** soit doré et entièrement cuit**.
- Transférer le **bacon** dans une assiette recouverte d'essuie-tout. Lorsqu'il sera refroidi, trancher le **bacon** en morceaux de 2,5 cm (1 po).



3 Assembler les grilled cheese

- Dans un autre petit bol, combiner la **mayonnaise** et le **reste** de la **ciboulette**.
- Tartiner les **tranches de pain supérieures** de **majo** à la **ciboulette**.
- Tartiner les **tranches de pain inférieures** de **confiture de tomates et d'échalotes**, puis parsemer de **fromage**. Garnir de **bacon**, puis refermer les **sandwichs**.
- Écraser fermement les **sandwichs assemblés**.



2 Préparer la confiture de tomates et d'échalotes

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter **½ c. à soupe d'huile**, puis les **échalotes**. Cuire de 2 à 3 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'elles ramollissent.
- Ajouter les **tomates**, le **vinaigre**, **2 c. à soupe d'eau** et **1 c. à thé de sucre**. Poursuivre la cuisson de 4 à 5 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **tomates** se délassent et que la **confiture** épaississe. (**CONSEIL** : Utiliser une fourchette pour défaire les tomates!) Incorporer la **moitié** de la **ciboulette**.
- **Salier et poivrer**, au goût.
- Transférer la **confiture** dans un petit bol, puis essuyer la poêle avec précaution.



4 Cuire les grilled cheese et servir

- Chauffer la même poêle (celle de l'étape 2) à feu moyen. Ajouter **1 c. à soupe de beurre** et faire fondre en tournant.
- Ajouter les **sandwichs**, puis les écraser fermement avec une spatule. Recouvrir les **sandwichs** d'une autre poêle à fond épais, puis poursuivre la cuisson de 3 à 4 minutes, jusqu'à ce que les **sandwichs** soient dorés et que le **fromage** fonde.
- Trancher les **sandwichs** en deux, puis les répartir dans les assiettes.