



## PANINI CHOCO-FRAMBOISE

### PORTIONS

4

### CUISSON

5 minutes

### INGRÉDIENTS

*Note : les ingrédients marqués d'une \* se retrouvent aux Halles Fleur de Lys.*

**8 tranches** de pain brioché\*

**½ tasse** de pastilles de chocolat au lait\*

**1 tasse** de framboises

### INSTRUCTIONS

- 1 Préchauffer le grille-sandwiches.
- 2 Étaler les 8 tranches de pain sur la surface de travail.
- 3 Garnir 4 tranches de pain de framboises et de pastilles de chocolat.
- 4 Sur chacune des tranches de pain garnies, déposer une des tranches de pain restantes non garnies.
- 5 Cuire 2 paninis à la fois dans le grille-sandwiches en appliquant une légère pression avec le couvert, jusqu'à ce que le pain soit grillé et le chocolat, fondu.
- 6 À l'aide d'un couteau, couper chaque sandwich-dessert en diagonale avant de servir accompagné de crème glacée ou d'un verre de lait.

*Notes : On peut tartiner de margarine les surfaces externes des tranches de pain avant la cuisson (optionnel).*

*Il est possible de préparer ce sandwich-dessert sans grille-sandwiches, en utilisant tout simplement une poêle et, pour appliquer la pression, une spatule.*