



Cranberry Brie Brioche Grilled Cheese

with Caramelized Onions

25 Minutes

Start here

Before starting, wash and dry all produce.

Bust out

Measuring spoons, spatula, medium pot, small bowl, 2 large non-stick pans

Ingredients

	2 Person
Brie Cheese	125 g
Brioche Bun	2
Cranberry Spread	2 tbsp
Mayonnaise	28 g
Yellow Onion	113 g
Balsamic Vinegar	1 tbsp
Unsalted Butter*	2 tbsp
Sugar*	½ tsp
Salt and Pepper*	

* Pantry items

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 caramelize onions

- Peel, halve, then cut **onion** into ¼-inch slices.
- Heat a medium pot over medium heat.
- When hot, add **1 tbsp butter**, then **onions**. Cook, stirring occasionally, until golden brown, 5-7 min.
- Reduce heat to medium-low, then add **balsamic vinegar** and **½ tsp sugar**. Season with **salt** and **pepper**. Cook, stirring occasionally, until **onions** are dark golden-brown, 2-3 min. Remove the pot from heat.



3 Assemble sandwiches

- Spread **cranberry mayo** over **both buns**. Stack **brie** on **bottom buns**, then sprinkle **caramelized onions** over top. Close with **top buns**.
- Heat a large non-stick pan over medium heat. When hot, add **1 tbsp butter**, then swirl to melt.
- Add **sandwiches**, then press down firmly on each with a spatula. Place another large, heavy-bottomed pan on top of **sandwiches** and cook until golden brown and **cheese** has melted, 3-4 min per side.



2 Finish prep

- Cut **brie** into ¼-inch slices.
- Combine **cranberry spread** and **mayo** in a small bowl, then season with **salt** and **pepper**.
- Flatten **each bun** using a rolling pin or the palm of your hand.



4 Finish and serve

- Halve **grilled cheese sandwiches**.
- Transfer **sandwiches** to a plate.



Grilled cheese au brie et aux canneberges sur pain brioché

avec oignons caramélisés

25 minutes

D'abord

Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Cuillères à mesurer, spatule, casserole moyenne, petit bol, 2 grandes poêles antiadhésives

Ingrédients

	2 personnes
Brie	125 g
Pain brioché	2
Tartinade de canneberges	2 c. à soupe
Mayonnaise	28 g
Oignon jaune	113 g
Vinaigre balsamique	1 c. à soupe
Beurre non salé*	2 c. à soupe
Sucre*	½ c. à thé
Sel et poivre*	

* Essentiels à avoir à la maison

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 caraméliser les oignons

- Peler l'**oignon**, le couper en deux, puis en tranches de 0,25cm (¼ po).
- Chauffer une casserole moyenne à feu moyen.
- Ajouter **1 c. à soupe** de **beurre**, puis les **oignons**. Cuire de 5 à 7 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
- Réduire à feu moyen-doux, puis ajouter le **vinaigre balsamique** et **½ c. à thé** de sucre. **Saler et poivrer**. Poursuivre la cuisson de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **oignons** soient doré foncé. Retirer la casserole du feu.



3 Assembler les sandwichs

- Tartiner **chaque tranche de pain de mayo à la canneberge**. Garnir les **tranches de pain inférieures** de **brie** et d'**oignons caramélisés**. Refermer les **sandwichs**.
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter **1 c. à soupe** de **beurre** et faire fondre en tournoyant.
- 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.



2 Terminer la préparation

- Couper le **brie** en tranches de 0,5 cm (¼ po).
- Dans un petit bol, mélanger la **tartinade de canneberges** et la **mayonnaise**. **Saler et poivrer**.
- Avec la paume de la main ou un rouleau à pâtisserie, aplatir **chaque pain**.



4 Terminer et servir

- Couper les **sandwichs** en deux.
- Transférer dans une assiette.