

CROQUE-MONSIEUR À L'ITALIENNE

4 personnes 5 minutes facile

Ingrédients

- 8 tranches de Pain de Mie Gourmand Céréales
- 4 tranches de Pastrami
- 4 c.s de pesto
- Tomates confites
- 8 tranches de mozzarella
- Huile d'olive

Préparation

Disposer 4 tranches de pain sur une plaque de cuisson.

Étaler du pesto sur chacune d'entre elles.

Disposer ensuite le Pastrami, les tomates confites et finir par 2 tranches de mozzarella dans chacun d'entre eux.

Déposer le reste de pesto et refermer avec les tranches de pain restantes.

Badigeonner d'un filet d'huile d'olive et passer dans le grill- presse ou au four environ 5 à 8 min.

Server les croques avec une salade de jeunes pousses et tomates cerises avec un trait de vinaigre balsamique !

