

Croque monsieur tomates mozza

Pour 3 bouches... "3 croques":

- 6 tranches fines de pain de mie
- 6 tranches fines de mozzarella
- 12 tranches fines de parmesan
- 3 feuilles de basilic
- 9 tranches fines de tomates
- beurre
- Fleur de Sel
- poivre du moulin
- huile d'olive
- vinaigre balsamique



- Beurrer sur chaque tranche de pain de mie et y mettre une petite pincée de fleur de sel
- Retourner la tranche déposer à la suite du basilic, le parmesan, la tomate, un filet d'huile d'olive, une pincée de fleur de sel, du poivre du moulin, la mozzarella et quelques gouttes de vinaigre balsamique
- Mettre l'autre tranche beurrée avec fleur de sel en extérieur...
- 3mn dans la machine à croque

