

Minis croques tomate mozzarella basilic

10 pièces

- 20 tranches de pain de mie pour canapé
- 10 feuilles de basilic
- 200g de sauce tomate
- 2 boules de mozzarella
- une cuillère à soupe d'herbes de Provence
- sel et poivre.



■ *Petits sandwiches chaud à la sauce tomate, à la mozzarella et au basilic*

Servir: De petits sandwiches à servir en apéritif.

■ Coupez les boules de mozzarella afin d'obtenir 10 tranches de taille égale. Tartinez généreusement 10 tranches de pain de sauce tomate, ajoutez une tranche de mozzarella, salez poivrez et parsemez d'herbes de Provence.

■ Refermez les sandwiches avec les tranches restantes, en appuyant bien, et passez les dans un grill à croque-monsieur ou à four chaud.

■ Une fois bien dorés, laissez refroidir un court instant, et disposez une feuille de basilic sur chaque sandwich.

Conseils

Vous pouvez remplacer la sauce tomate par une rondelle de tomate.