



Croque monsieur au thon et au pesto sans lait



Ingrédients

Pour 3 croque-monsieur :

6 tranches de pain de mie
1 boîte de thon au naturel
2 cc bombées de pesto
1 cs d'huile d'olive
1 cc de vinaigre balsamique
20 tomates cerises
1 boule de mozzarella de bufflonne
sel

Dans un bol, mélangez le thon égoutté, le pesto, l'huile d'olive, le vinaigre et les tomates lavées et coupées en 2. Salez légèrement.

Répartissez ce mélange sur 3 tranches de pain.

Coupez la mozzarella en fines tranches, recouvrez le mélange au thon de tranches de mozzarella. Recouvrez d'une 2^{de} tranche de pain en appuyant bien.

Enfournez pour 13 min dans un four non préchauffé.

Mon petit coin de cuisine 2009
<http://www.monpetitcoindecuisine.fr>
e-mail : monpetitcoindecuisine@gmail.com