

Croque-monsieur tomate, mozzarella et basilic

Après une bonne journée de travail, rien de tel qu'une petite recette rapide à faire ! J'avais trouvé cette recette toute simple de croque-monsieur sur le magazine Zeste du mois de février 2013. J'ai légèrement modifié les proportions et pif paf plouf, après un peu de découpage de tomate, de mozzarella et de jambon, voilà un repas complet pour le soir fait en 20 petites minutes à peine ! Et vous savez quel est le pire dans tout ça ??... C'est qu'c'était super bon !! :-)



Préparation : 20 min

Cuisson : 10 min

Ingrédients pour 4 croque-monsieur :

8 tranches de pain de mie
4 cuillères à café de concentré de tomates
2 tranches de jambon blanc
1 boule de mozzarella (soit 125 g égoutté)
1 demi-tomate
1 cuillère à soupe de basilic
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
Du sel et du poivre



Préparation :

1. Préchauffez l'appareil à croque-monsieur.
2. Ciselez finement le basilic s'il est frais, sinon utilisez une cuillère à soupe de basilic congelé.
3. Coupez la demi-tomate en petits dés en enlevant les pépins et le jus. Versez les dés de tomate dans une passoire, salez légèrement, poivrez et ajoutez le basilic. Mélangez bien et laissez égoutter la tomate dans la passoire pendant une dizaine de minutes.
4. Pendant ce temps, coupez les tranches de jambon blanc en petits morceaux.
5. Égouttez la mozzarella et coupez-la aussi en petits morceaux.
6. Étalez le concentré de tomate sur une des faces de 4 tranches de pain de mie (l'équivalent d'une cuillère à café par tranche).
7. Répartissez ensuite dessus les dés de mozzarella, de jambon, puis les dés de tomates égouttés et parfumés au basilic.
8. Refermez avec les tranches de pain de mie restantes et pressez bien les croque-monsieur.
9. Badigeonnez à l'aide d'un pinceau alimentaire le dessus de chaque croque-monsieur d'huile d'olive et faites-les cuire pendant environ 1min30 dans votre appareil (le temps est à adapter en fonction de la puissance de votre appareil). Si vous n'avez pas d'appareil à croque-monsieur, il vous suffit de les faire cuire dans une poêle légèrement huilée à feux doux en les retournant à mi-cuisson.
10. Servez les croque-monsieur encore chauds, accompagnés d'une petite salade verte.