



## Panini Caprese à la tomate, mozzarella et basilic

Pour 10 sandwiches :

.....  
**10 paninis sésame et graines de nigelle, Art. n° 3**  
**15 tomates**  
**500 g mozzarella**  
**1 botte de basilic**  
**80 g pesto vert**  
 .....

- ❶ Sans décongélation préalable, cuire les paninis environ 6-8 minutes dans un four préchauffé à 180°C avec de la vapeur.
- ❷ Laver les tomates et le basilic, égoutter la mozzarella. Couper ensuite les tomates et la mozzarella en rondelles.
- ❸ Tartiner la partie inférieure des paninis de pesto vert, puis garnir alternativement de rondelles de tomates et de mozzarella.
- ❹ Décorer de basilic, recouvrir les sandwiches de l'autre moitié des pains et toaster dans le grill de contact.