**Croque aux tomates séchées**

**vinaigre balsamique  
parmesan  
mozzarella  
huile d'olive  
pain de mie  
tomates séchées (dans l'huile)  
basilic**

Egouttez les tomates séchées au soleil et mixez-les en une pâte lisse avec une pincée de vinaigre balsamique.

Tartinez un toast avec ce pesto de tomates. Placez les tranches de mozzarella tranches de mozzarella et de parmesan râpé sur le dessus. Déposez une couche de basilic sur l'autre tranche de pain.

Placez les deux moitiés l'une sur l'autre. Arrosez d'un spray à l'huile d'olive. Mettez une couche de parmesan râpé sur le dessus. Mettez les croques pendant une dizaine de minutes dans un four à 210°C et la dernière minute sous le grill, de sorte que le fromage se colorera joliment.