

Fiche recette n°1

# Mini-croque à la Tomme

Hmmm...  
Tu vas  
te régaler !

## Ingrédients

Pour 4 personnes.

- 1 paquet de pain de mie
- 1 brique de coulis de tomate (250 ml)
- Herbes de Provence, sel, poivre, huile d'olive
- Tomme en tranche

## Préparation

- 1 Tartine les tranches de pain de mie avec du coulis de tomate, des herbes de Provence et un filet d'huile d'olive.
- 2 Recouvre chaque tranche d'une tranche épaisse de Tomme. Sale, poivre.
- 3 Demande à tes parents de disposer les tartines sur une plaque de cuisson pendant 10 mn à four chaud (210° ou th7).
- 4 Sers avec une salade verte relevée avec des oignons blancs.

