



## Croque Tomate-Mozza



20 min  
Modérée

### Pour 4 Personnes

#### Garnitures <sup>(1)</sup>

- 300g de Tomate de saison
- 250g de Mozzarella

#### Frites maison <sup>(2)</sup>

- 1kg de Pommes de terre
- 3L d'Huile de friture

#### Dressage <sup>(3)</sup>

- 8 Pancakes au blé noir (7085)
- 80g de Pesto vert
- Sel, poivre, piment d'Espelette

#### <sup>(1)</sup> Garnitures

- Rincer et tailler les tomates en fines rondelles.
- Egoutter et sécher la mozzarella puis la tailler en tranches.

#### <sup>(2)</sup> Frites maison

- Eplucher et tailler les pommes de terre en frites.
- Rincer abondamment puis sécher.
- Précuire les frites 5 à 7 minutes dans un bain d'huile à 150°.
- Egoutter puis finir la cuisson dans une huile à 190° durant 2 à 3 minutes.
- Débarrasser sur un papier absorbant et saler immédiatement.

#### <sup>(3)</sup> Dressage

- Tartiner de pesto vert la face intérieure des pancakes préalablement décongelés.
- Alternier rondelles de tomate et mozzarella en assaisonnant de sel, poivre et piment d'Espelette à chaque fois.
- Recouvrir d'un second pancake
- Cuire au grill à panini 4 à 6 minutes.



[www.lemondedescrepes.com](http://www.lemondedescrepes.com)