

Pumpernickel tomate et provolone

écrit par Pariseyn | 18 mars 2018



La série des mini sandwiches à base de pumpernickel continue avec cette version végétarienne à la tomate, au poivron et au provolone pour le coté italien. Et un peu de pesto au basilic pour entendre chanter les cigales !

Ingrédients, pour 4 mini sandwiches :

8 tranches de [pumpernickel](#)

8 tranches de provolone doux ou piquant selon ses goûts (ici du doux)

80 g de beurre

Un bocal de poivrons grillés marinés

2 tomates Roma

1 pot de pesto alla genovese (vert, au basilic)

Couper les tomates en fines rondelles et réserver.

Couper les poivrons en lamelles et réserver.

Allumer le four à 160°C, chaleur tournante, avec une grille en position 2 (1 étant la plus basse).

Couper 8 tranches de pumpernickel assez fines.

Préparer les deux premiers sandwiches :

Beurrer les 4 tranches sur un coté.

Déposer 4 tranches, coté beurré vers le bas, dans un poêle à

feu moyen et déposer sur chacune le provolone.

Une fois le pain bien toaster, enfourner la poêle et cuire jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

Défourner à l'aide d'une manique pour ne pas se brûler.

Transférer les tranches de pain sur une assiette et déposer sur 2 d'entre elles des rondelles de tomate et du poivron grillé. Répartir du pesto par-dessus.

Refermer avec l'autre tranche de pain au fromage fondu.

Procéder de même pour les 2 autres sandwiches.

Servir sans attendre !