



## SANDWICH OUVERT AUX *tomates rôties*

### Pour : 2 portions

- 2 tranches de **lingot de croissant Au Pain Doré**
- 6 tranches de **fromage Oka Classique**, coupées en tranches de ¼" d'épaisseur
- 24 tomates cerises (rouges ou multicolores)
- 2 cuillères à soupe de beurre non salé
- Basilic frais
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre

- Préchauffez votre four à 350°F.
- Placez les tomates cerises dans un bol et mélangez avec de l'huile d'olive, du sel et du poivre.
- Ensuite, placez-les sur une plaque de cuisson tapissée de papier parchemin. Mettez la plaque de cuisson au four pendant env. 25-30 minutes. Les tomates cerises doivent avoir diminué de taille et commencé à caraméliser.
- Pendant que les tomates rôtissent au four, étalez un peu de beurre sur les deux tranches de lingot de croissant, des deux côtés.
- Placez une poêle sur un feu moyen et faites griller les tranches de lingot de croissant des deux côtés jusqu'à ce qu'elles soient dorées et grillées tout autour. Une fois bien grillées, placez les tranches sur une grille jusqu'à ce que les tomates aient fini de rôti.
- Une fois les tomates cuites, déposez 3 tranches de fromage Oka sur chaque tranche de pain. Garnissez avec les tomates rôties. Vous pouvez laisser la peau des tomates ou les retirer à la sortie du four.
- Placez les tranches de lingot de croissant garnies sur une plaque de cuisson tapissée de papier parchemin et mettez au four pour bien faire fondre le fromage Oka.
- Garnissez de basilic frais et de quelques grains de gros sel et de poivre au goût. Servez chaud pendant que le fromage est encore fondant.



Découvrez d'autres recettes exclusives et délicieuses  
mettant en vedette le Lingot de croissant et le fromage Oka

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