

PANINI JAMBON FROMAGE ET TOMATE



Ingrédients :

- 4 pains à panini
- 8 tranches de fromage fondu (type toastinette)
- 4 tranches de jambon blanc
- beurre
- 2 petites tomates coupées en tranches
- gruyère râpé

Préparation :

- Couper les pains en deux
- Tartiner légèrement de beurre les deux faces intérieures des pains.
- Répartir sur les moitiés inférieures deux tranches de fromage
- puis la tranche de jambon
- Ajouter sur le dessus un peu de gruyère râpé.
- et enfin les tranches de tomates
- Refermer les paninis avec les moitiés supérieures.
- Faites-les griller dans un appareil à grill.
- Déguster bien chaud.

Vous pouvez retrouver la recette de base sur le site [CUISINE AZ](http://www.cuisine-az.com)

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.