



 **10 minutes**

 **2 personnes**

- 4 pains bretzel
- Houmous
- 4 blancs de dinde
- 1/2 Concombre
- Tomates cerises
- Roquette

Le libanais - Bretzel

Couper le concombre en rondelles, les tomates cerises en deux et le blanc de dinde en lamelles.

Couper le pain bretzel en deux.

Étaler du houmous sur l'un des deux côtés du pain.

Tapiser le pain de roquette. Ajouter les rondelles de concombre, le blanc de dinde et les tomates cerises sur toute la longueur.

Refermez et mangez !

#platprincipal

#PainsBretzel