



 **10 minutes**

 **2 personnes**

- 4 pains bretzel
- De la laitue
- Du comté
- De la bresaola
- 1 tomate
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Du poivre

Le milanais - Bretzel

Préchauffer votre four à 210 degrés.

Couper le pain bretzel en deux. Faire couler un filet d'huile d'olive des deux côtés. Couper une tranche de comté de la largeur du pain et la mettre sur une face.

Mettre au four jusqu'à ce que le fromage ait fondu.

Pendant ce temps, couper la tomate en rondelles.

Sortir le pain du four, alterner laitue, bresaola et la tomate. Poivrer.

#platprincipal

#PainsBretzel