

FRESH'BRETZEL

4 personnes

15 minutes

facile



Ingrédients

- 4 Brioch'Bretzel La Fournée Dorée
- ¼ Chou rouge
- ½ Concombre
- Quelques radis
- 10 Tomates cerises
- 1 pot de pesto vert
- 50g de Pousses haricots mungo
- 2 c. à soupe de maïs
- 2 c. à soupe de pignons de pins
- De l'huile d'olive

Préparation

- 1- Émincer finement le chou rouge, le concombre et les radis.
 - 2- Couper les tomates en 2.
 - 3- Tartiner la partie inférieure du Brioch'Bretzel avec du pesto. Garnir de lamelles de chou rouge, de pousses d'haricots mungo, de concombre tranché, de radis et de tomate.
 - 4- Parsemer de pignons de pin et de maïs.
 - 5- Arroser d'un filet d'huile d'olive et fermer le Brioch'Bretzel. Déguster.
-