BRIOCHES AU LAIT AU PASTRAMI

2 personnes5 minutesEasy

Ingredients

- 2 Brioches au lait
- 200g de pastrami tranché
- 4-6 cornichons, tranché finement
- 4 cuillère à soupe de sauce moutarde

Preparation

1-Séparez les pains au lait.

2- Étalez 2 cuillères à soupe de sauce moutarde sur chaque moitié intérieure des pains.

3-Disposez 100g de tranches de pastrami uniformément sur la moitié inférieure de chaque pain.

4-Disposez les tranches de cornichons sur le pastrami.

6- Servez immédiatement ou emballez pour emporter.