# VIENNOIS ITALIEN

**2 personnes20 minutesEasy**

## Ingredients

- 2 Baguettes Briochées
- Pesto (60gr de basilic frais, 3 cuillères à soupe de pignon de pin, 70gr de parmesan râpé, 30cl d'huile d'olive, 2 gousses d'ail, sel fin)
- 6 tranches de jambon de Parme ou de Roastbeef tranché finement
- 4 fines tranches de parmesan
- Tomates confites
- Quelques feuilles de roquette

## Preparation

**Réalisation du Pesto :**

Dans le bol d'un petit mixeur électrique, rassembler les feuilles de basilic et une pincée de sel fin.

Mixer finement le basilic, ajouter les pignons de pin puis le parmesan râpé.

Ajouter l'huile d'olive et les gousses d'ail.

Mixer finement et vous obtiendrez le fameux Pesto italien.

**Réalisation du sandwich :**

Tartiner les 2 Viennois de Pesto.

Déposer les tranches de jambon de Parme (ou de Roastbeef), les tranches de parmesan, les tomates confites et la roquette.

Refermer et déguster !