VIENNOIS ITALIEN

2 personnes
20 minutes
facile

Ingrédients

• 2 Viennois La Fournée Dorée
• 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

Préparation

Réalisation du Pesto :
1- Dans le bol d'un petit mixeur électrique, rassembler les feuilles de basilic et une pincée de sel fin.
2- Mixer finement le basilic, ajouter les pignons de pin puis le parmesan râpé.
3- Ajouter l'huile d'olive et les gousses d'ail.
4- Mixer finement et vous obtiendrez le fameux Pesto italien.

Réalisation du sandwich :
1- Tartiner les 2 Viennois de Pesto.
2- Déposer les tranches de jambon de Parme (ou de Roastbeef), les tranches de parmesan, les tomates confites et la roquette.
3- Refermer et déguster !