

Sandwichs Italien au Gruyère de France



Durée :
30 min



Saisonnalité :
Hiver



Difficulté :
Moyenne



Quantité :
4 pers.

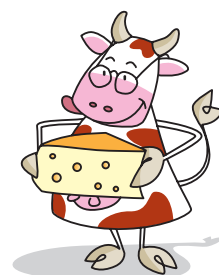
Ingrédients

Pour les sandwichs

- Ciabatta
- Tomates cerises
- Pesto
- Roquette
- Gruyère de France

Préparation

- Coupez un petit pain Ciabatta en deux, garnissez de pesto, ajoutez quelques tomates cerises coupées en deux (si vous avez un peu de temps, faites-les confirent au four avec un peu d'huile d'olive et d'origan). Détaillez le Gruyère IGP en petits dés et ajoutez-les au sandwich. Déposez quelques feuilles de roquette, refermez avec l'autre moitié du pain garnie de pesto. Un petit air d'Italie va sortir de votre panier pique-nique.



Testez cette recette chez
vous et partagez la avec
#GruyereFrance