

# 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**