

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 !