



 **20 minutes**

 **2 personnes**

- 4 pains bretzel
- 4 tranches cheddar
- tomates cerises
- 8 tranches bacon
- coeurs de laitue
- jus de citron

Le british - Bretzel

Préchauffer votre four a 210 degrés.

Couper le pain à bretzel en deux. Déposer dedans une tranche de cheddar coupée en deux pour qu'elle prenne toute la longueur. Mettre au four jusqu'à ce que le fromage ait fondu.

Dans une poêle faire revenir le bacon une minute sur chaque face à feu doux sans matière grasse. Le mettre dans le pain.

Ajouter quelques feuilles de coeur de laitue et les tomates cerises coupées en deux.

Arroser d'un filet de jus de citron.

#platprincipal

#PainsBretzel