



 **20 minutes**

 **2 personnes**

- 4 pains bretzel
- Fromage de chèvre
- thym
- Lardons grillés
- 1 oignon rissolé

#platprincipal

#PainsBretzel

Le chèvre chaud - Bretzel

Découper les oignons en rondelles fines.

Dans une poêle huilée, faites revenir les oignons à feu vif pendant 2 minutes puis baisser le feu et ajouter les lardons. Laisser cuire pendant 10 minutes. En fin de cuisson, assaisonner avec le thym.

Entailler le pain bretzel sur toute sa longueur.

Disposer le mélange lardons et oignons sur la longueur du pain.

Ajouter les tranches de fromage.

Mettre l'ensemble au four jusqu'à ce que le fromage prenne une couleur dorée.