



 **10 minutes**

 **2 personnes**

- 4 pains bretzel
- De la ricotta
- 4 figes fraîches
- noix
- 1 tomate

Le figue et noix - Bretzel

Couper les figes en deux et les tomates en rondelles fines.

Entailler le pain bretzel sur toute sa longueur.

Tapisser un des côtés du pain avec de la ricotta.

Ajouter les rondelles de tomates, les figes fraîches et parsemer de noix concassées.

#platprincipal

#PainsBretzel