



 **10 minutes**

 **2 personnes**

- 4 pains bretzel
- un paquet de magrets de canards fumés
- abricots secs salade frisée
- huile d'olive
- vinaigre
- miel

L'occitanien - Bretzel

Dans un bol mélanger le vinaigre, le miel et l'huile d'olive.

Entailler le pain et tapisser l'intérieur avec le mélange.

Disposer la salade à l'intérieur du pain.

Couper les abricots secs en deux et les mettre dans le pain. Ajouter les magrets de canard fumés.

#platprincipal

#PainsBretzel