



 **10 minutes**

 **1 personne**

- 2 Pains au Lait
- 1 carotte
- 1 tomate
- 1 échalote
- Du fromage à tartiner
- Quelques feuilles de mâche
- Du basilic
- Du pesto

#platprincipal

#PainsAuLait

Bento frais

Commencez par râper la carotte, détailler les tomates et couper finement l'échalote.

Ouvrez vos Pains au Lait et commencez par les tartiner avec du fromage frais.

Déposez ensuite dans chaque Pain au Lait un peu de carotte, des deux tranches de tomates et quelques feuilles de mâche.

Pour la salade, mélangez le reste de votre carotte avec votre tomate et de l'échalote (à doser selon votre goût).

Ajoutez un peu de basilic ciselé, une cuillerée de pesto pour lier le tout et c'est prêt !