



 **10 minutes**

 **2 personnes**

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

## ***Le figue et noix - Bretzel***

Couper les figues 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 figues fraîches et parsemer de noix concassées.

**#platprincipal**

**#PainsBretzel**

---