



# Sandwich au fromage et aux légumes grillés

## Zubereitung

- Laver la salade et bien la laisser sécher. Couper les courgettes et les champignons en tranches de 5 mm d'épaisseur. Couper les poivrons en quatre dans le sens de la longueur. Badigeonner les légumes d'huile, saler et poivrer.
- Poser les légumes sur le grill du côté huilé et les faire griller jusqu'à ce qu'ils soient tendres et légèrement dorés. Dresser les légumes sur une assiette et laisser refroidir.
- Couper le Tilsit en tranches ou le passer au rabot. Couper les petits pains en deux. Déposer 1 cc de pesto sur chaque moitié et l'étaler. Garnir de fromage, de salade et de légumes grillés. Napper à volonté de crème de vinaigre balsamique.

Pour 4 personnes

Temps de préparation: 20 minutes

## Zutaten

	<b>Salade</b>
1	<b>courgette</b>
4	<b>gros champignons</b>
2	<b>poivrons rouges</b>
	<b>Un filet d'huile d'olive</b>
	<b>Sel marin</b>
	<b>Poivre</b>
150 g	<b>de Tilsit rouge</b>
4	<b>petits pains</b>
8 cc	<b>de pesto</b>
4 cc	<b>de crème de vinaigre</b>