



 **15 minutes**

 **2 personnes**

- 4 pains bretzel
- sauce barbecue
- 4 tranches d'emmental
- 8 tranches de bacon
- Porc effiloché
- ciboulette

## ***Le barbecue - Bretzel***

Dans une poêle faire revenir le bacon 1 minute de chaque côté sans matière grasse.  
Ciseler la ciboulette.

Entailler le pain bretzel sur toute sa longueur.

Étaler la sauce barbecue sur l'un des deux côtés du pain.

Couper l'emmental en deux et disposer le dans le pain. Ajouter le bacon et parsemer de ciboulette ciselée.

**#platprincipal**

**#PainsBretzel**