



**Temps de préparation : 20 minutes**  
**Temps de cuisson : 25 minutes environ**

Ingrédients :

- 1 bon pain de campagne rond
- sauce au pesto
- tranches de jambon
- fromage provolone
- poivrons marinés

Préparation :

Couper le chapeau du pain et réserver.  
Découper la mie dans le pain en essayant de la conserver au maximum entière.  
Couper ensuite la mie en tranches assez fines.

Badigeonner l'intérieur du pain avec de la sauce au pesto.  
Garnir ensuite le fond avec du fromage provolone et continuer avec du jambon.  
Ajouter une tranche de mie de pain précédemment coupée.  
Recommencer avec une couche de fromage, de jambon puis de poivrons marinés.  
Garnir ainsi le pain jusqu'au dessus en terminant avec le chapeau.

Emballer dans de l'aluminium et réserver au frais idéalement une nuit.

Préchauffer le four à 180°C ou 356°F.

Enfourner ensuite le pain pour 25 minutes environ et déguster chaud.

Bon appétit ;-)