

Pain Bagnat au Cantal AOP



10

Nb. de pers.



Ingrédients :

- 500g Fromage cantal AOP en tranches la vie de château
- 800g Tranche de tomate
- 100g Oignon rouge
- 50g Salade mâche
- 40g Huile d'olive
- 70g Olive noire
- 220g de thon
- 10 Pains
- 200g d'anchois
- 7g Œufs
- 30g Radis

Dans cette recette



CANTAL JEUNE PASTEURISÉ TRANCHES VIE DE CHÂTEAU 28x25g

28x25g

Préparation :

- Emincer la tomate et l'oignon.
- Cuire l'œuf dans un volume d'eau bouillante pendant 8 minutes.
- Découper les radis rondelles.
- Écaler l'œuf et le couper en lamelles.
- Couper le pain en deux.
- Verser un filet d'huile d'olive sur la partie inférieure, saler, poivrer.
- Disposer les rondelles de tomates, l'oignon rouge, le radis, le cantal AOP en tranche, la salade et l'œuf, terminer avec les olives, le thon et les anchois.
- Refermer le pain bagnat avec le chapeau.