

NAVETTE FAÇON PAN BAGNAT

4 personnes

10 minutes

facile

Ingrédients

- 4 Navettes au Beurre Frais La Fournée Dorée
- 50g de feuilles de roquette
- 140g de thon albacore naturel
- 20g de tomates
- 20g de mozzarella
- Huile d'olive – vinaigre balsamique rouge
- 1 œuf dur
- Beurre
- Sel

Préparation

Pour la garniture : 1- Emietter le thon, assaisonner-le d'huile d'olive et réserver. Réserver également au frais les morceaux de tomates et de mozzarella. 2- Faire une vinaigrette avec l'huile d'olive et le vinaigre balsamique. Pour les Navettes : 1- Couper les Navettes entièrement en deux. Les faire légèrement dorer au grille-pain. 2- Tartiner la partie inférieure avec du beurre. Déposer sur vos Navettes coupées en deux et dorées, une fine tranche de mozzarella pour qu'elle puisse fondre, un peu de thon, un morceau de tomate avec un peu de vinaigrette, une tranche d'œuf dur et quelques feuilles de roquette. 3- Refermez le sandwich obtenu avec l'autre moitié de la Navette.

