



Ciabatta au thon

Ingrédients pour 10 sandwiches :

10	ciabatinos, Art. 937
10	citrons
2	poignées de flocons de tomates
2	bouquets basilic
100 ml	huile
300 g	olives vertes (en rondelles)
1,2 kg	thon
500 g	mâche
500 g	feta
	Sel, poivre

Préchauffer le four à 180°C et cuire 15 minutes avec de la vapeur (recommandation pour four combiné vapeur : peu de vapeur au début de la cuisson, clé de tirage ouverte à partir de 10 minutes).

Trancher les ciabatinos en deux. Presser les citrons et hacher les feuilles de basilic. Mélanger le jus de citron, les tomates, l'huile et le basilic haché. Assaisonner. Parsemer la vinaigrette sur toutes les tranches de ciabattas.

Mélanger les rondelles d'olives au thon, puis en tartiner les parties inférieures des pains sandwiches. Laver la mâche, l'essorer puis en garnir le thon. Emietter la feta et en parsemer la salade. Recouvrir avec la partie supérieure des pains.



Couper le sandwich en deux pour proposer un encas pour les petites faims.