



## Ciabatta „Al Fuoco“ au jambon et à l'œuf

Pour 10 sandwiches :

.....  
**10 minis ciabatinos, Art. n° 942**  
**150 g sauce épicée Hela**  
**piment de Cayenne**  
**100 g laitue Lollo Bionda**  
**15 tranches jambon cuit**  
**5 œufs**  
**5 tomates**  
 .....

- ❶ Laver la salade et l'effeuiller. Laver les tomates et couper en rondelles.
- ❷ Trancher les ciabatinos dans le sens de la longueur et tartiner de sauce Hela.
- ❸ Cuire les œufs jusqu'à ce qu'ils soient durs, peler puis couper en rondelles.
- ❹ Garnir les sandwiches de jambon, décorer alternativement d'œufs et de tomates.