LES IDÉES SNACKING

Suggestion de présentation

Le bagnat provençal

Ingrédients :

- Pain bagnat - 90 g
- Roquette - 15 g
- Huile d'olive - 3 g
- Olives vertes - 4 g
- Olives noires - 4 g
- Émietté de thon - 60 g
- Œuf dur - 4 g
- Cœurs d'artichauts - 40 g
- Mozzarella - 35 g
- Cornichons frits - 2 g
- Tomates - 40 g

Progression de la recette :

Montage :

Ouvrir le pain bagnat en deux, verser un filet d'huile d'olive sur les deux faces.

Déposer la roquette, les tomates coupées en tranches, l'émietté de thon, les olives vertes et noires émincées, les cœurs d'artichauts émincés, la mozzarella coupée en tranches, parsemer les oignons frits et pour finir l'œuf râpé.

☞ **Prix de revient indicatif : 0,89 €**

Recette proposée par Yves Jasmin
Créateur culinaire
yjasmin@saveurjasmin.com

DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »