



BAGNAT

PROVENÇAL



Montage 3 min



1 personne

ÉTAPES DE RÉALISATION

- Ouvrir le pain bagnat en deux puis verser un filet d'huile d'olive sur les deux faces.
- Couper la tomate en tranches et émincer les cœurs d'artichauts.
- Déposer la roquette, l'émietté de thon, les tranches de tomate, les olives vertes et noires, les cœurs d'artichauts, la mozzarella et pour finir l'œuf râpé.

INGRÉDIENTS

Pain bagnat *	90 g
Roquette	15 g
Huile d'olive	3 g
Olives vertes en rondelles	4 g
Olives noires en rondelles	4 g
Émietté de thon	60 g
Œuf dur râpé	4 g
Cœur d'artichauts	40 g
Mozzarella tranchée *	35 g
Tomate	40 g



Recette proposée par Yves Jasmin créateur culinaire - yjasmin@saveurjasmin.com
Réclamez tous les produits et références à votre distributeur DISGROUP !

* Produit surgelé - QS = Quantité souhaitée


DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »