

Pan Bagnat au thon

Ingrédients pour le pan bagnat au thon :

- de la mayonnaise
- 1 tomate
- quelques feuilles de salade verte
- 1 boîte de thon au naturel
- 1 œuf (dur)
- huile d'olive



Faites bouillir de l'eau pour cuire votre œuf, une fois l'ébullition compter 9 min.

Ensuite, étaler de la mayonnaise sur chaque face du pain, déposer les feuilles de salade, les rondelles de tomates, émietter le thon, l'œuf dur découpé et un filet d'huile d'olive puis refermer !



Pour le pan bagnat au poulet, remplacer le thon par des morceaux de filet de poulet que vous aurez fait dorer à la poêle. Et pour l'œuf dur, je n'ai pas voulu en mettre !