

Croque Pain bagnat

Les ingrédients pour 2 personnes :

4 tranches de pain de mie complet
2 c à c bombées de beurre mou
2 pincées de fleur de sel
8 fines tranches de parmesan
2 tranches d'1 grosse boule de mozzarella ou 4 plus petites
1/2 oeuf dur
2 filets d'anchois
6 feuilles de basilic
6 fines tranches de tomate

Pour le thon parfumé :

120 g de thon en boîte au naturel
3 feuilles de basilic
3 c à c de vinaigre balsamique
3 c à s d'huile d'olive
1 c à s de jus de citron
4 gouttes de Tabasco
5 olives noires dénoyautées
1 c à c d'ail haché
Sel et poivre du moulin

Préparation du thon parfumé :

Mélanger le thon, le basilic, le vinaigre balsamique, l'huile d'olive, le jus de citron, le Tabasco, les olives noires grossièrement hachées, l'ail haché, sel et poivre.

Préparation des croques :

Beurrer d'un côté chaque tranche de pain de mie et parsemer de fleur de sel.

Retourner 2 tranches et les tartiner du thon parfumé. Poser 2 feuilles de basilic, 4 tranches fines de parmesan et 3 fines tranches de tomate en les chevauchant avec les tranches d'œuf dur. Verser dessus 1 filet d'huile d'olive, quelques gouttes de vinaigre, quelques grains de fleur de sel et 2 tours de moulin à poivre. Terminer par la mozzarella, un filet d'anchois et une dernière feuille de basilic . Recouvrir de l'autre tranche de pain face beurrée vers l'extérieur.

Cuire les croques dans l'appareil environ 3 mn jusqu'à ce qu'ils prennent une belle couleur.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>