



SNACKING

Pain bagnat au Cantal AOP

Recette réalisée avec



Un goût fruité
et une texture
moelleuse. Une
AOP valorisante.
Parfaite maîtrise
du coût portion.



10 personnes

1,73€ HT / portion



Pain Bagnat au Cantal AOP



- 500 g de **fromage Cantal AOP en tranches La Vie de Château**
- 800 g de tranches de tomates
- 100 g d'oignons rouges
- 50 g de salade mâche
- 40 g d'huile d'olive
- 70 g d'olives noires
- 220 g de thon
- 10 pains
- 200 g d'anchois
- 7 oeufs
- 30 g de radis

Émincer la tomate et l'oignon. Cuire l'œuf dans un volume d'eau bouillante pendant 8 minutes. Découper les radis en rondelles.

Écaler l'œuf et le couper en lamelles. Couper le pain en deux. Verser un filet d'huile d'olive sur la partie inférieure, saler, poivrer.

Disposer les rondelles de tomates, l'oignon rouge, le radis, le fromage Cantal AOP en tranche, la salade et l'œuf. Terminer avec les olives, le thon et les anchois.

Refermer le pain bagnat avec le chapeau.

Astuce du chef

Pour plus de saveur
frotter le pain à l'ail