

Sandwich au thon avec des câpres

Temps de préparation: 15 min. · Niveau de difficulté: très facile

Portions

Ingrédients pour 1 portion.

Ingrédients

3 pièce Tranches de pain grillé
1 boîte Thon
1 pièce Salade
2 c.à.s. Allioli (crème d'ail)
1 pièce Poivron
150 g Pâté d'olives vertes
40 g Câpres
Huile d'olive vierge extra
Olives

Préparation

Faites griller les tranches de pain selon votre goût.

Mettez une cuillère à soupe de mayonnaise dans chacun des deux petits bols. Dans l'un des bols, mélangez bien une bonne cuillère à café de pâte d'olive avec quelques gouttes d'huile d'olive.

Laver, épépiner et couper en petits dés les poivrons et les ajouter à la mayonnaise aux olives.

Mettez le contenu de la boîte de thon dans l'autre bol avec la mayonnaise. Bien égoutter environ 15-20 câpres, les hacher finement et les mélanger avec la mayonnaise et le thon, assaisonner de sel et de poivre.

Lavez la laitue, retirez 2-3 feuilles et coupez-la en fines lanières.

Étendre généreusement la mayonnaise aux olives sur la première tranche de pain grillé et répartir la laitue hachée sur le dessus. Placez une deuxième tranche de pain grillé tartinée de

pâte de thon sur le dessus. Arrosez la troisième tranche de pain grillé d'un peu d'huile et recouvrez-en le thon.

Pressez bien les tranches de pain grillé les unes sur les autres une première fois, fixez-les avec 2 cure-dents, puis coupez-les en diagonale avec un grand couteau. Servez avec quelques olives et bon appétit !