

Sandvitx de Tonyina i Pebre confitats



Ingrédients:

- 1/4 de baguette de Pain
- 1 steak de Thon.
- 1 salade Sucrine.
- 4 fines tranches de Ventrèche (poitrine fumée).
- 3 ou 4 cuil à café de sauce Bravissima (intense ou suave) *blai PERI*.
- 2 ou 3 piments de Cayenne entiers.
- 1 cuil à soupe d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.
- 3 cuil à soupe de Pebrots confitats déjà préparés (voir recette en Verduras).
- 1 cuil à café de mélange d'épices espagnols (Ducros).

Préparation:

- Faire mariner dans un sac de congélation le thon 12h à l'avance avec l'huile d'olive et le mélange d'épices espagnols, bien mélanger.
- Sur une plancha ou une poêle juste huilée au pinceau, faire griller les tranches de ventrèche.
- Sur la même plancha ou poêle, sans la nettoyer, faire cuire le steak de thon.
- Réserver et laisser refroidir.
- Pendant ce temps, commencer à monter le sandwich.
- Fendre le pain dans le sens de la longueur.
- Mettre les feuilles de sucrose (prendre les plus blanches, plus tendres) et en couvrir le pain.
- Dans le creux de chaque feuille, mettre un peu de sauce bravissima.
- Mettre dessus 3 cuil à soupe de pabrot confitats (poivrons confits).
- Mettre ensuite 2 tranches de ventrèche.
- Lorsque le steak de thon est refroidi, tailler-le en fonction de la largeur du pain et poser-le sur la ventrèche en appuyant un peu.
- Pour finir placer les 2 dernières tranches de ventrèche.

Bon appétit.