

Pain bagnat Provençal

6 pers | 20 mn

Les **ingrédients**

- 6 pains briochés ou pains de campagne
- 3 tomates
- 50 g de mesclun ou de roquette (facultatif)
- 3 œufs
- 2 boîtes de thon de 125 g
- une petite boite d'olive noires dénoyautés
- 2 cas de mayonnaise
- Huile d'olive
- Sel et poivre

La **recette**

Etape 1

Faites durcir les œufs pendant 9 minutes dans de l'eau bouillante salée. Rafraîchissez-les sous l'eau froide, puis écalez-les et coupez-les en rondelles.

Etape 2

Coupez les pains en deux et arrosez les bases avec 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive. Disposez quelques feuilles de salade. Ajoutez les tranches de tomate, les rondelles d'œufs durs, le thon, deux anchois et 3 olives par sandwich. Salez, poivrez et refermez les pains.

Etape 3

Réservez les pans bagnats au frais, mais le mieux est de les préparer à la minute.