



Pan bagnat à l'Abondance

Recette pour 4 personnes

Ingédients

- 1 baguette
- 100 g de fromage Abondance
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail pelée et coupée en deux
- 2 poivrons rouges grillés, pelés et épépinés
- 1 c. à soupe de câpres rincées et égouttées
- 185 g de thon en boîte égoutté
- 15 olives noires dénoyautées
- 1/2 oignon rouge finement émincé
- 15 feuilles de basilic
- 10 g de persil plat grossièrement ciselé
- 10 filets d'anchois marinés
- 100 g de cœurs d'artichauts marinés et égouttés

1. Coupez la baguette en deux comme pour un sandwich et enlevez la mie.
2. Badigeonnez l'intérieur d'huile d'olive et frottez avec l'ail.
3. Pour peler vos poivrons, les passer au grill pendant 10 minutes, puis à la sortie du four les emballer dans du film alimentaire et les laisser 10 minutes

au réfrigérateur. Vous les pèlerez facilement. Il ne vous reste plus qu'à les couper en 4, retirer les pépins et ensuite les découper en lanières.

4. Découpez le fromage Abondance en lamelles de 1/2 cm d'épaisseur.
5. Dans un saladier mélangez l'ensemble des ingrédients. Salez et poivrez.
6. Garnissez une moitié de baguette avec cette préparation et fermez le sandwich. Coupez-le en deux. Emballez-le dans du film alimentaire et laissez-le reposer une nuit entière au réfrigérateur avec un poids dessus.
7. Le lendemain, découpez le pan bagnat en tranches de 3 cm de long. Pour 16 bouchées environ.