

Petit pan bagnat au saumon

écrit par Pariseyn | 3 août 2016



Nous avons pris quelques libertés avec le pan bagnat véritable, en commençant par le mettre dans un pain carré ! Sacrilège dirons les puristes. Tout en manifestant le plus grand respect pour ce monument de la gastronomie niçoise, nous avons réalisé cette mini version avec ce que nous avons dans le réfrigérateur, tout simplement ! Et cette « interprétation » était, malgré tout, régalante !

Ingrédients, pour 4 sandwiches :

Une boîte de 160 g de saumon au naturel

4 [pains à sandwich brasserie](#)

2 œufs durs

1 grosse tomate fraîche

40 g de tapenade d'olives noires

100 g de cœur d'artichaut au naturel

1 gousse d'ail

Huile d'olive

Un bocal de 240 g de poivrons grillés marinés

Quelques feuilles de mesclun ou de roquette

Couper chaque pain en deux dans l'épaisseur.

Tartiner le talon avec 10 g de tapenade par sandwich.

Eplucher la gousse d'ail et frotter les chapeaux de chaque pain, puis badigeonner d'un peu d'huile d'olive.

Ajouter 25g de cœurs d'artichaut par sandwich.

Répartir quelques lamelles de poivrons grillés.

Déposer 30 g de saumon au naturel sur le poivron.

Couper la tomate en rondelles et la répartir sur chaque sandwich.

Parsemer quelques feuilles de salade.

Refermer avec le chapeau et presser légèrement.

Comme pour le pan bagnat, il est préférable d'envelopper chaque sandwich dans du film alimentaire et de le réserver au moins une heure pour développer les arômes.