

Sandwich au thon et au yuzu



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
100 grammes	Ciboulette lyophilisée en boîte 55 g DUCROS	0170843
80 grammes	Huile d'olive extra vierge Prodigieuse en bouteille verre 50 cl BORGES	0042475
5 grammes	Jus de Yuzu en bouteille 180 ml HEUSCHEN AND SCHROUFF	0095761
	Mélange de jeunes pousses	~
100 grammes	Oignons rissolés en sachet 1 kg CARAVELLE	0133844
1	Pain de mie complet en tranches en paquet 600 g HARRYS	0164142
200 grammes	Paprika demi doux en boîte 425 g DUCROS	0064832
250 grammes	Sauce pour sandwich tomates séchées et basilic en poche 590 g HELLMANN'S	0097362
600 grammes	Thon Albacore au naturel en poche 600 g FURIC SAUPIQUET	0042802
80 grammes	Tomates semi-séchées à l'huile de tournesol en boîte 4/4 DEMETRA	0097979

Étapes de préparation

- 1 Egoutter le thon puis l'assaisonner avec le paprika, la ciboulette, l'huile d'olive et le jus de yuzu.
- 2 Etaler la sauce tomate séchée et basilic, ainsi que la préparation au thon sur les tranches de pain de mie.
- 3 Ajouter le mélange de jeune pousses , les oignons rissolés et les tomates semi-séchées en morceaux.

- 4 Monter et tailler le sandwich " façon club".
- 5 Passer au four à 180° 5 minutes pour apporter une belle coloration dorée et de la croustillance.