



## Croûtons au Vitello Tonnato avec salade de chicée de Catalogne et d'anchoisor

### Ce qui est nécessaire (pour 4 Portions)

- 4 miche de pain aux céréales
- 4 chicorée de Catalogne
- 4 barquettes de Vitello Tonnato
- 4 pot d'anchois à l'huile
- à v. huile d'olive
- à v. sel
- à v. poivre du moulin

### Préparation

1. Nettoyer la chicorée de Catalogne en séparant les pousses (puntarelle) des feuilles les plus dures et les plus fibreuses. Enlever les pousses du fond plus dur, couper en deux puis en lanières.
2. Plonger dans l'eau et la glace et laisser au moins une heure au réfrigérateur. (De cette façon, elles se recourbent et perdent une partie de leur amertume).
3. Couper le pain en tranches épaisses, égoutter les pousses, les essuyer et les placer dans un bol.
4. Assaisonner de sel, de poivre et d'un filet d'huile et répartir sur les croûtons de pain.
5. Garnir chaque croûton de 2 tranches de Vitello Tonnato avec sa sauce au thon et un anchois égoutté, puis servir.