



Panino avec Vitello Tonnato et poires

Ce qui est nécessaire (pour 4 Portions)

- 4 pain foncé plat, p. ex. pane Valle Maggia
- 2 poire, p. ex. beurré bosc
- 4 oignon rouge
- 4 barquettes de Vitello Tonnato
- 120g cresson de fontaine
- à v. poivre du moulin

Préparation

1. Couper le pain en deux, puis ouvrir chaque moitié.
2. Partager les poires en deux, retirer les cœurs puis détailler la pulpe en quartiers.
3. Débiter l'oignon en fines rondelles.
4. Dresser les tranches de veau avec la sauce au thon sur les fonds de pain puis garnir de poires, d'oignons et de cresson de fontaine.
5. Poivrer, fermer avec l'autre moitié et servir