

A photograph showing two sandwiches on a thick wooden cutting board. The sandwiches are made with crusty bread, filled with a white sauce, tuna, and topped with fresh arugula. In the background, a person in a blue apron is visible, along with a bottle of 'LIMONE' beverage and a glass of water. The text 'Sandwich avec Vitello Tonnato' is overlaid on the image.

Sandwich avec Vitello Tonnato

Ce qui est nécessaire (pour 4 Portions)

- 8 grandes tranches de pain au levain
- 8 tomates marinées
- 8 câpres marinés
- 4 barquette de Vitello Tonnato
- 240g burrata
- à v. poignées de roquette
- à v. sel et poivre

Préparation

1. Couper les tranches de pain au levain en deux.
2. Réduire les tomates et les câpres en purée afin d'obtenir un pesto (à l'aide du mixeur plongeant ou d'un mortier).
3. Badigeonner les tranches de pain avec le pesto. Y déposer ensuite, dans l'ordre, les tranches de Vitello Tonnato dans la sauce au thon, puis la burrata et enfin la roquette. Saler et poivrer, couvrir avec la deuxième tranche de pain et passer à l'appareil à croque-monsieur 3 à 4 minutes pour le croustillant.

Bon à savoir:

Si vous n'avez pas d'appareil à croque-monsieur, il est possible de préparer le sandwich à la poêle ou au four, en faisant attention au moment de le retourner. Cuire environ 3 minutes de chaque côté.