

PANINIS THON, ARTICHAUTS ET ŒUFS

PRÉPARATION : 10 MIN | CUISSON : 5 MIN | PORTIONS : 4

Ingrédients

250 g (9 oz) de fromage de chèvre à tartiner
Zeste de 1/2 citron biologique
10 feuilles de basilic hachées finement
Poivre du moulin
8 tranches de pain de ménage
85 g (1/3 t.) de beurre ou de margarine fondu
2 boîtes de thon (2x198 g) dans l'huile, égoutté
1 pot d'artichauts marinés en quartier bien égouttés
2 œufs cuits durs en tranches minces
(4 c. à t.) de tapenade d'olives noires

Préparation

Dans un bol, mélanger le fromage de chèvre avec le zeste de citron, le basilic et le poivre.
Réserver.

Étendre la tartinade de fromage de chèvre sur chaque tranche de pain, côté intérieur. Étendre la tapenade et les autres garnitures sur la moitié des tranches de pain. Refermer les sandwiches.

À l'aide d'un pinceau, badigeonner généreusement l'extérieur des tranches de pain de beurre fondu. Les griller dans une machine à paninis ou dans une poêle striée à feu moyen, en pressant avec une spatule. Couper les paninis en deux et servir.