

Le Niçois

****

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| INGREDIENTS | QUANTITE\* | UNITES |
| Pain tradition | 1 | Pavé |
| Huile d’olive | 1 | Filet |
| Poivron frais | 1 | Rondelle |
| Thon | 80 | Grammes |
| Tomate | 2 | Rondelles |
| Œuf | 2/6 | D’œuf |
| Olives noires rondelles | 10 | Grammes |
| Anchois | 2 | Unité |

Cout de revient\* : 1,14€  
Prix de vente suggéré\* : 4,50€

|  |
| --- |
| PREPARATION |
| Couper le pavé en 2  Etaler 1 filet d’huile d’olive sur les deux faces.  Déposer une rondelle de poivron rouge ou vert  Déposer le thon  Mettre les rondelles de tomate et d’œuf  Déposer les rondelles d’olives  Mettre les anchois |

\*Les quantités, le cout de revient et le prix de vente sont établis avec les produits de nos fournisseurs.



Découpe du pavé

|  |
| --- |
| PREPARATION |
| Etaler complétement la pâte dans la découpe, elle doit toucher les rebords  Couper en 2 par l’encoche du milieu dans la longueur puis recouper en 2 parts égales  Dans la largeur, couper toutes les 2 encoches  Placer sur le tapis  Lamer en croix  Cuire 12 minutes |

