

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 2Etaler 1 filet d’huile d’olive sur les deux faces.Déposer une rondelle de poivron rouge ou vertDéposer le thonMettre les rondelles de tomate et d’œufDéposer 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 rebordsCouper en 2 par l’encoche du milieu dans la longueur puis recouper en 2 parts égalesDans la largeur, couper toutes les 2 encochesPlacer sur le tapisLamer en croixCuire 12 minutes |

