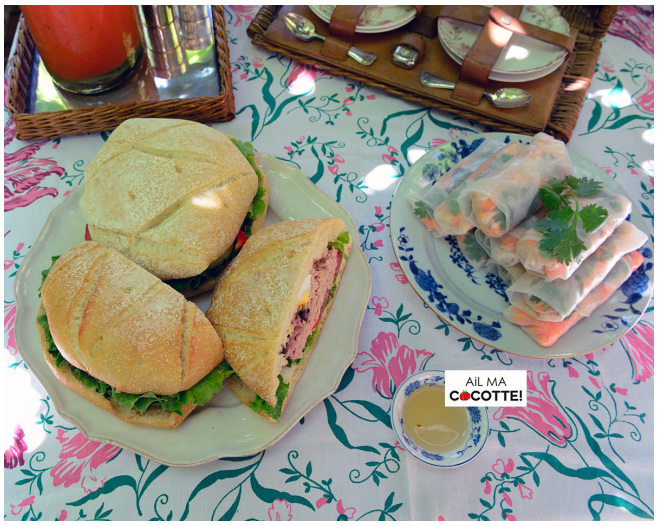
AiL MA COCOTTE!

PANS BAGNATS MAISON



Assez facile
45 mn de préparation
10 mn de cuisson
Assez cher

Ingrédients pour 4 pers. :

- 4 **pains pour pan bagnat** (juste le pain, sans la garniture, à commander chez votre boulanger. En Provence, tous les boulangers en font, à défaut, commander de gros pains ronds individuels)
- 3 **tomates** (dont une bien mûre pour imbiber les pains)
- 1/2 **poivron vert**
- 1 petite boîte d'**anchois à l'huile d'olive**
- 1 petite boîte de **miettes de thon**
- 4 **cébettes**
- 1 dizaine de **radis**
- 8 feuilles de **laitue**
- 1 vingtaine d'**olives noires de Nice** dénoyautées (les petites, à défaut des olives de Kalamata ou d'autres olives de qualité)
- 2 **œufs** durs
- 1 gousse d'**ail**
- 1 douzaine de feuilles de **basilic**
- **Huile d'olive**
- **Vinaigre de vin** ou de **Xérès**
- **Sel**
- **Poivre** du moulin

1. Coupez les pans bagnats en deux, ainsi que la gousse d'ail et la tomate la plus mûre. Frottez chaque moitié de pain avec l'ail puis avec la tomate : il faut que les pains soient bien imbibés de son jus. Refermez les pans bagnats et réservez sur un plat.
2. Mettez une petite casserole d'eau à chauffer. Quand l'eau bout, mettez les œufs à cuire pendant 10 mn. Égouttez, rafraîchissez à l'eau froide puis écalez-les. Coupez-les en fines rondelles et mettez-les dans un bol.
3. Présentez de même tous les autres ingrédients dans des bols individuels :
   - tomates coupées en rondelles,
   - poivron coupé en fines lamelles,
   - anchois égouttés,
   - miettes de thon,
   - cébettes émincées finement,
   - radis coupés en fines rondelles,
   - feuilles de laitue coupées en 3 ou 4 morceaux,
   - olives,
   - et basilic.
4. Organisez un petit coin buffet sur lequel vous regrouperez tous les bols, les pans bagnats, le vinaigre, l'huile d'olive, le sel et le poivre.
5. Invitez vos convives à réaliser eux-mêmes leurs pans bagnats selon leurs goûts.

Pour écaler un œuf dur sans abîmer le blanc : tapotez la coquille sur une table et mettez l'œuf à tremper, quand il est encore chaud, quelques minutes dans de l'eau froide.
Pour enlever les odeurs d'ail, frottez vos doigts sous l'eau sur une lame de couteau en acier inoxydable (à plat, attention de ne pas vous couper !) ou sur un savon en acier, c'est très efficace.

Variantes :

En principe, il n'y a pas de laitue dans le vrai pan bagnat. De plus, il faudrait choisir entre les anchois et le thon mais c'est un choix trop difficile, je mets donc les deux ! ;-)
Vous devriez également mettre des cœurs d'artichauts poivrades finement émincés et quelques févettes. Si vous en trouvez facilement, n'hésitez pas, c'est effectivement délicieux.
Certains provençaux - mais pas tous ! - mettent du céleri : je n'en suis, pour ma part, pas fana !