



ORIGINE



SANDWICH À LA RATATOUILLE FUMÉE

Portions : 4

Temps de préparation : **20 minutes**

INGRÉDIENTS :

- 2 demi-baguettes grains germés
- ½ aubergine moyenne en petit cubes
- 1 courgette en petits cubes
- 1 poivron rouge en petits cubes
- 1 tomate en petits cubes
- 1 oignon moyen en petits cubes
- 1 radicchio émincé
- Chair de 4 saucisses italiennes
- Provolone en tranches
- 45 ml (3 c. à soupe) de pesto
- 45 ml (3 c. à soupe) d'huile d'olive
- 5 ml (1 c. à thé) de sauce Bull's-Eye Original

PRÉPARATION :

Ratatouille : Faire sauter l'aubergine, la courgette, le poivron, la tomate et l'oignon dans l'huile d'olive puis ajouter la sauce Bull's-Eye. Réduire le feu de moitié et laisser mijoter 10 minutes. Réserver. Dans la même poêle, faire dorer la chair de saucisse émietlée.

Couper les pains en portefeuille et badigeonner de pesto. Farcir les pains de ratatouille, déposer

délicatement la chair de saucisse sur le dessus et terminer par une tranche de provolone pliée en 2.

Griller au four à 190 °C (375°F) pendant 5 minutes. Garnir de radicchio et arroser d'un filet d'huile d'olive.

Bon appétit!