

Sandwich oopsie au thon

Difficulté : Facile

Préparation : 15 min / Repos : 20 min
Cuisson : 10 min

Ingrédients pour 2 personnes :

2 pains Oopsie

140 g de thon au naturel

1 cuil à soupe de mayonnaise

1 pomme de terre

2 œufs

Préparation :

Faites cuire la pomme de terre à l'eau. Quand elle est cuites, laissez la refroidir, puis découpez les en petits dés.

Faites cuire les œufs dans une casserole d'eau salé, comme quand vous faites vos œufs durs, 10 min environ.

Retirez les de l'eau et passez les sous un filet d'eau froide.(cela arrête la cuisson).
Coupez les en rondelles.

Dans un bol, émiettez le thon égoutté , ajoutez les pommes de terre et la mayonnaise, puis mélangez le tout.

Laissez reposer la préparation 20 min au réfrigérateur.

Préparez vos pains Oopsie, une fois cuit, décollez les du papier cuisson et placez un premier pain sur une assiette.

Etalez la préparation thon/pomme de terre sur le pain très délicatement, puis déposez les rondelles d'œufs par-dessus.

Déposez le second pain sur la préparation.

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!