



Jean Covillault aux commandes de la table des copains Bénédicta

En 1907, Bénédicta s'invitait pour la première fois à la table des Français avec des recettes simples et savoureuses, au plus près d'une cuisine maison, authentique et familiale. C'est le début d'une histoire culinaire forte et sincère entre les Français et Bénédicta. Acteur incontournable sur le marché des sauces froides, chez Bénédicta, les idées savoureuses ne prennent jamais de pause !

Portrait d'un chef - Jean Covillault

C'est dans l'univers chaleureux et authentique de sa maison familiale au cœur de l'Auvergne que le chef Jean Covillault trouve son inspiration. Il aime réunir autour de grandes et belles tables ses convives pour partager bien plus que de simples repas. Ce sont ses premiers mentors, sa grand-mère Mamilly et sa maman, qui lui ont appris la rigueur et le respect des bons produits.

Au fil des repas de Noël et des fêtes d'anniversaire, sa passion est devenue sa vocation. C'est là que naît son amour pour la cuisine, dans cet esprit de convivialité et de partage où la bonne nourriture se marie à la bonne humeur.



À table avec Jean Covillault U Bénédicta

Les beaux jours arrivent et avec eux l'envie de partager des moments simples, un repas sur le pouce, une pause snacking dans un parc ou encore de grandes tablées entre amis...

Ensemble, Bénédicta et le chef Jean Covillault ont imaginé un petit plaisir du quotidien. Une recette gourmande qui se veut fidèle aux valeurs historiques de la marque et à l'univers du chef : un Pan bagnat au thon & Mayonnaise Plaisir quotidien Bénédicta.

Pour les petits et grands gourmets qui veulent s'offrir un pur moment de plaisir avec un format pratique à déguster, cette recette de Pan bagnat, twistée selon l'inspiration du chef, ravira les papilles de tous les épcuriens en recherche d'authenticité et d'idées culinaires toujours plus savoureuses.





Pan bagnat au thon U Mayonnaise Plaisir quotidien Bénédicta

INGRÉDIENTS

- 2 pains à Pan bagnat
- 200g de thon albacore
- 100g de Mayonnaise Plaisir quotidien Bénédicta
- Tapenade d'olives noires
- Harissa
- 1 sucrose
- 1 courgette
- 1 poivron rouge
- 1 oignon blanc
- 1 concombre
- 50g de pois gourmands
- Thym
- Romarin
- Ail
- 1 citron jaune
- Huile d'olive
- Sel et poivre



COUPEMENTS
- 2



TEMPS DE PRÉPARATION
15MN

ÉTAPES

1. Réaliser une préparation à base de thon, d'une pointe d'harissa et de mayonnaise Plaisir quotidien Bénédicta. Assaisonner et réserver.
2. Détacher de belles feuilles de sucrose et tailler finement à la mandoline la courgette, le poivron rouge, l'oignon blanc et le concombre. Blanchir les pois gourmands. Assaisonner le tout avec un filet d'huile d'olive, le jus d'un citron jaune, du sel, du poivre et les herbes de thym et de romarin hachées.
3. Pour le montage, couper le pain à Pan bagnat en deux, huiler légèrement et frotter à l'ail les deux parties. Sur la partie inférieure, disposer une cuillère à soupe de tapenade, quelques feuilles de sucrose, puis la préparation au thon et mayonnaise Plaisir quotidien Bénédicta.
4. Enfin, disposer joliment les crudités, refermer avec le chapeau du pain à Pan bagnat et déguster !