

## Pain aux éclats de citron confit, thon fumé et légumes

Pour quatre personnes

500 g de farine blanche  
20 g de levure de boulanger  
320 g d'eau tempérée  
10 g de sel fin  
1 citron jaune confit au sel et à l'huile d'olive  
Pour la garniture  
8 tranches de thon fumé  
30 g de petits pois frais crus  
8 petits radis ronds roses  
1 oignon frais  
4 brins de coriandre  
1 c. à café de gingembre frais finement haché  
8 pois gourmands cuits al dente  
4 tomates cerise rouges + 4 tomates cerise jaunes  
1 c. à soupe de gremolata  
30 g d'olives noires Taggiasca dénoyautées  
1 citron vert  
2 pincées de fleur de sel  
2 c. à soupe d'huile d'olive vierge extra

Versez l'eau dans la machine à pain, émiettez la levure, incorporez la farine et le sel. Taillez le citron en petits dés. Lancez le programme «pâte». Façonnez quatre boules de pâte, aplatissez-les légèrement et enfournez-les 15 minutes à 230°C.

Mélangez tous les ingrédients de la garniture. Les tomates et les radis coupés en deux, les petits pois crus, le thon fumé coupé en aiguillettes, la gremolata, l'oignon frais et la coriandre ciselés, les olives noires, les pois gourmands émincés en julienne, le gingembre, la fleur de sel, le jus de citron vert et l'huile d'olive.

Laissez tiédir les pains aux éclats de citron et coupez-les en deux horizontalement. Tassez un peu la mie des pains et garnissez-les généreusement de légumes. Dégustez aussitôt.

