

# FOCCACIA BAGIO

## Produits



**Roquette**  
300g Florette



**Tomates tranchées**  
700g Florette



Plat principal



10 assiettes



15 min

## Ingrédients

- 1Kg de tomates tranchées Florette
- 250g de roquette Florette
- 1Kg de jambon blanc italien
- 500g de crème d'artichauts
- 500g de pecorino en copeaux
- 10 pcs de pain foccacia
- 1 botte de basilic frais

## Les étapes de préparation

1. Couper les pains foccacia en 2.
2. Etaler généreusement la crème d'artichauts.
3. Garnir avec les tomates tranchées, la roquette.
4. Ajouter le jambon blanc italien et parsemez de copeaux de pecorino et de quelques feuilles de basilic frais.



## Astuce du chef !

Pour plus de gourmandise vous pouvez ajouter quelques tomates confites.