

FOCCACIA

BAGGIO

Produits



Roquette
300g Florette



Tomate tranchée
700g Florette



Plat principal



10 portions



15 min

Ingrédients

- 1Kg de tomate tranchée 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 parsemer de copeaux de pecorino et de quelques feuilles de basilic frais.



Astuce du chef !

Pour plus de gourmandise vous pouvez ajouter quelques tomates confites.