

La focaccia



Budget :



Ingrédients pour 10 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
220561	Pain focaccia en plaque nature 600 g	1 Kilo
39045	Jambon sel sec 6 mois 5,5 kg	600 Gramme
41930	Grana Padano pétale AOP 26% MG 500g Michelangelo	200 Gramme
22512	Tomates en cubes 2,5 kg PassionFroid	100 Gramme
	Vinaigre balsamique	10 Centilitre
	Brin de marjolaine	10 Pièce Unitaire

Recette

1. Préparer des chips de pétales de Grana Padano sur plaque à pâtisserie au four à 200° C pendant 3-4 min. Réserver
2. Découper la focaccia puis la passer au toaster. A la sortie, déposer un filet de vinaigrette sur le dessus
3. Ajouter des tranches de jambon façon chiffonade, des cubes de tomates marinés, de la marjolaine. Finir avec les chips de Grana Padano