

# Focaccia ibérique



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
220561	Pain focaccia en plaque nature 600 g	600 Gramme
132673	Lomo séché ibérique 600/800 g La Grande Charcuterie	400 Gramme
58585	Ossau Iraty AOP affiné 9 mois 36% MG 400 g env. L' Affineur du Chef	400 Gramme
20087	Echalote coupée 500 g PassionFroid	50 Gramme
277403	Tomates confites 1 kg Bon&Engagé	300 Gramme
	Cerises noires	100 Gramme
	Roquette	PM
	Olive noire	PM
	Cumin	PM
	Huile de noix	PM
	Pignon de pin	PM
	Oignon rouge	PM
	Piment d'espelette	PM

## Etapas de préparation

- 1 Sans décongélation, sur grille ou sur plaque à pâtisserie, passer la plaque de focaccia au four à chaleur mixte stabilisé à 180/200°C jusqu'à petite coloration. Finir la cuisson à chaleur sèche
- 2 Tailler des copeaux d'Ossau Iraty et des tranches fines de Lomo ibérique
- 3 Préparer une vinaigrette balsamique avec de l'échalote, du cumin, des cerises noires et de l'huile de noix. Ajouter du sel et du poivre
- 4 Procéder au montage : sur la focaccia, déposer la roquette, les olives noires, les tomates confites, les oignons et les pignons de pin légèrement torréfiés. Finir avec un peu de piment d'espelette

# Focaccia ibérique