



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	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 500 g Michelangelo	200 Gramme
22512	Tomates en cubes 2,5 kg PassionFroid	100 Gramme
	Vinaigre balsamique	10 Centilitre
	Brin de marjolaine	10 Pièce

## Etapas de préparation

- 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