

FOCCACIA FAÇON TARTINE

J.LENIAUD



NOMBRE DE PORTIONS : 10

TEMPS DE CUISSON :

INGRÉDIENTS



- **Roquette Bonduelle Food Service 0,2 kg**
- Tomates 30 rondelles
- Stracciatella 0,4 kg
- Huile d'olive 0,08 kg
- Pignons de pin 0,08 kg
- Pain foccacia à l'huile d'olive 10 unités
- Mascarpone 0,6 kg
- Crème de balsamique Pm
- Sauce muhammara :
- **Duo de demi poivrons grillés Bonduelle Food Service 0,3 kg**
- Ail en gousse 3 unités
- Cerneaux de noix 0,1 kg
- Jus de citron 0,04 kg



FOCCACIA FAÇON TARTINE

J.LENIAUD

DÉROULEMENT DE LA RECETTE

ÉTAPE 1

Toaster légèrement les foccacia préalablement ouvertes.

ÉTAPE 2

Mixer les ingrédients de la sauce muhammara en laissant un peu de matière puis réserver.

ÉTAPE 3

Étaler à la spatule le mascarpone sur la base pain, étaler 40 g de sauce muhammara.

ÉTAPE 4

Ajouter les tomates, la stracciatella et la Roquette Bonduelle Food Service.

ÉTAPE 5

Terminer par les pignons de pin, la crème de balsamique et un filet d'huile d'olive.

ÉTAPE 6

Refermer le sandwich, parer les côtés du sandwich et emballer pour la mise en vitrine.