

BOULE DE PAIN À L'ITALIENNE



INGRÉDIENTS

4 

- 4 boules de pain à garnir
- 4 burratas
- 4 tomates Pomodori
- 100 g de tapenade de tomates séchées au soleil Bresc
- 100 g de coppa di Parma
- 80 g d'olives vertes
- 80 g d'olives noires
- 20 g d'Erbe Italiano Bresc
- 30 feuilles de basilic
- sel et poivre

PRODUITS BRESC UTILISÉS



Herbes italiennes 450g



Tapenade de tomates
1000g



Tapenade de tomates
séchées au soleil 325g

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Tartiner le pain, y compris le dessus, avec la tapenade de tomates séchées au soleil. Détailler la mozzarella. Couper la tomate en quartiers, retirer les graines et couper en morceaux. Couper les feuilles de basilic et la coppa di Parma en petits morceaux. Mélanger tous les ingrédients et assaisonner de sel, de poivre et d'herbes italiennes (Erbe Italiano). Farcir le pain de ce mélange et disposer la mozzarella dessus. Enfourner le pain 10 minutes à 220 °C.