Sandwich focaccia méditerranéen



Ingrédients

10

- 1000 g de focaccia
- 500 g de filet de poulet
- 20 tr de fromage jeune
- 150 g de roquette
- 125 g de ratatouille Bresc
- 100 g d'Alioli pimiento Bresc
- 75 g de Pesto alla Genovese Bresc
- 50 g de crème fraîche

Méthode de préparation

Badigeonner le filet de poulet avec le pesto et enfourner le poulet 20 minutes à 130 °C. Broyer la ratatouille dans un robot Magimix jusqu'à ce qu'elle devienne tartinable. Couper la focaccia en deux et la tartiner de ratatouille. Mélanger l'aïoli avec la crème fraîche pour en faire une sauce. Couper le filet de poulet cuit en fines tranches et garnir la focaccia de roquette et de fromage jeune. Fermer la focaccia et la passer au grill de contact jusqu'à ce que le fromage ait fondu et que le pain soit doré. Servir la sauce alioli pimiento avec le sandwich grillé.

Produits Bresc utilisés



Bresc Ratatouille 1000g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000