

# Mozzarella Fumé & Focaccia



PORTIONS	PRÉPARATION	CUISSON	
1	3-5 min	5-8 min	
MOMENT DE CONSOMMATION SUGGÉRÉ :			
DÉJEUNER	DÎNER	Brunch	APÉRITIF



RECETTE CRÉÉE PAR  
Katherine Duris, Chef



## / Liste d'ingrédients



Petit focaccia au romatin 52378  
Quantité: 1

10 tranches Mozzarella fumé

¼ tasse Beurre non-salé, fondu

¼ c. à thé Poudre d'ail

1 c. à table Parmesan rapé

Au goût Poivre noir en grains

10 tiges Persil

## / Préparation

### ÉTAPE 1

Prendre le focaccia au romatin et faire 5 coupes régulièrement espacées dans le sens de la largeur, en coupant environ au 3/4 du pain.

### ÉTAPE 2

Mélanger le beurre fondu et la poudre d'ail ensemble.

### ÉTAPE 3

Badigeonner légèrement le mélange de beurre et d'ail entre les coupes de la focaccia.

### ÉTAPE 4

Mettre 2 tranches de mozzarella fumé dans chaque coupe.

### ÉTAPE 5

Un fois le pain farci de mozzarella, badigeonner généreusement le dessus du reste de mélange de beurre et ail, puis saupoudrer de parmesan.

### ÉTAPE 6

Cuire au four à 400F pendant 5-8 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit bien fondu, et que le dessus de la focaccia soit doré et croustillant.

### ÉTAPE 7

Garnir de persil frais haché et de poivre noir. Servir immédiatement.