

Sandwich bistro tomates & olives avec prosciutto

| | | | | |
|------------------------------------|-------------|---------------|-----------|--------------|
| PORTIONS | PRÉPARATION | CUISSON | | |
| 6 | 20 minutes | 20-25 minutes | | |
| MOMENTS SUGGÉRÉS DE CONSOMMATION : | | | | |
| Déjeuner | Lunch | Brunch | Collation | Amuse-bouche |



RECETTE CRÉÉE PAR
Sylvain Leroy, Chef Corporatif - USA

/ Liste d'ingrédients



Bistro tomate & olives PAC 52399
Quantité : 6

200g prosciutto Di Parma

2 burrata

100g mascarpone

150g tomates confites

tomates cerises en grappe

roquette

vinaigre balsamique glaze



/ Préparation

ÉTAPE 1

Laissez les bistro à température pièce pendant 55-65 min et préchauffer le four à 180°C (350°F).

ÉTAPE 2

Coupez les bistro en deux dans la diagonale et enfournez pendant 19-23 min pour obtenir une belle coloration.

ÉTAPE 3

Laissez refroidir les bistro puis coupez-les en deux.

ÉTAPE 4

Étalez un peu de mascarpone sur les 2 faces. Garnissez la base avec les tomates confites, le prosciutto et la burrata puis déposer le dessus.

ÉTAPE 5

Déposez dans une assiette avec un peu de roquette, des tomates cerises et ajoutez un filet de balsamique.

Conseil du chef:

Faites frire 30 secondes les tomates cerises dans de l'huile.