

Sandwich à la dinde fumée et au fromage provolone

PORTIONS	PRÉPARATION	CUISSON
1	5-7 minutes	n/a
MOMENTS SUGGÉRÉS DE CONSOMMATION :		
DÉJEUNER	DÎNER	BRUNCH
COLLATION	AMUSE-BOUCHE	



RECETTE CRÉÉE PAR
Jean-Jacques Granet, Chef

Ingrédients



Focaccia italiana 60FCCR
Quantité : 1

Tomates séchées

Aïoli à l'ail

Poitrine de dinde fumée

Fromage provolone en tranches

Oignon rouge mariné

CONSEIL DU CHEF

Les quantités sont au goût



Préparation

ÉTAPE 1

Coupez la focaccia en deux. Hachez les tomates séchées et mélangez-les avec l'aïoli à l'ail. Étalez l'aïoli sur les deux faces internes de la focaccia.

ÉTAPE 2

Déposez les tranches de poitrine de dinde sur la partie inférieure de la focaccia. Déposez les tranches de fromage provolone sur les tranches de dinde.

ÉTAPE 3

Ajoutez quelques morceaux d'oignons rouges marinés, puis déposez-les sur la partie supérieure de la focaccia.