

Focaccia méditerranéenne

- Faites cuire la focaccia
- Mettez tous les ingrédients du pesto vert dans le mixeur et mixez jusqu'à obtenir un pesto onctueux
- Garnissez de mortadelle, de tomates cerises (en saumure) et de roquette
- Répartissez la burrata et le pesto vert sur la focaccia
- Assaisonnez d'huile d'olive, de poivre et de sel
- Parsemez généreusement de **croûtons méditerranéens**

Vous pouvez également servir ce plat sur du pain au levain, une ciabatta ou une baguette croustillante

Ingrédients

Pour 4 personnes

- 1 focaccia
- 100g mortadelle
- 1 burrata
- 10 tomates cerises (saumurées)
- Pesto vert*
- Une poignée de roquette
- Huile d'olive
- Poivre & sel
- Croûtons à la méditerranéenne - DV Foods

*Pesto vert:

- Une poignée de basilic et de roquette
- Huile d'olive
- 60g de pignons de pin
- 80g de parmesan
- le jus d'un demi-citron