



# Focaccia Mediterranea

## Ingrédients

4  Pour4

### Portions

1 Pâte À Focaccia

### Pour4

60 G De Sauce Tomate

### Pour4

5 G **Ducros® Mélange À La Provençale**

### Pour4

1 Oignon

### Pour4

8 Tomates Cerises

### Pour4

12 Olives Noires

### Pour4

70 G De Fromage Râpé

### Pour4

4 Tranches De Jambon De Parme

### Pour4

50 G De Copeaux De Parmesan

# Procédure

1. Assaisonnez la sauce tomate de Mélange Provençal. étalez-la sur la pâte.
2. Répartissez l'oignon coupé en rondelles très fines, les tomates cerises coupées en deux, puis les olives.
3. Recouvrez de fromage râpé. Enfournez 12 à 15 min à 210°C.
4. Avant de servir, disposez les tranches de jambon de Parme, parsemez de copeaux de parmesan et de feuilles de basilic.

**TYPE DE RECETTE: SANDWICHS ET BURGERS**

**TEMPS DE PRÉPARATION : 5**

**TEMPS TOTAL: 15**