

Focaccia al tartufo

écrit par Pariseyn | 27 août 2017



Le livre de Julie Schwob « Sandwiches du monde » est une mine de bonnes recettes parmi lesquelles cette Focaccia al tartufo. Elle m'a semblée être une excellente opportunité pour utiliser une grande focaccia tout juste sortie du four : il suffit juste de la couper en 6 carrés de 12x12cm.

Ingrédients, pour 4 sandwiches :

4 parts de [focaccia](#)

4 tranches de jambon de Parme

2 boules de mozzarella di bufala

1 tomate

1 cuillère à café de brisure de truffe noire

20 cl de crème fraîche épaisse

un bouquet de basilic frais

Sel et poivre du moulin

Laver la tomate et la couper en rondelles.

Couper la mozzarella en tranches.

Effeuille le basilic.

Dans un bol, mélanger la crème et les brisures de truffe. Saler, poivrer, goûter et rectifier l'assaisonnement.

Note : au moment de faire ces sandwiches, je n'ai pas trouvé de brisures de truffe. Mais j'avais une petite bouteille de parfum de truffe (et non de l'huile parfumée à la truffe)

élaboré par la [Distillerie du Périgord](#). Pour remplacer les brisures de truffe, j'ai mélangé la crème avec 4 cuillères à café de tapenade d'olives noires pour la couleur et ajouter 2 cuillères à moka de parfum de truffe. Il faut procéder en douceur avec ce parfum : faire un premier essai avec 1 cuillère à moka, goûter et ajuster si nécessaire.

Couper la focaccia en deux dans l'épaisseur.

Badigeonner le talon d'une couche de crème à la truffe.

Déposer par dessus une à deux tranches de tomates, le jambon, la mozzarella et quelques feuilles de basilic.

Refermer avec le pain supérieur et déguster.

Petite astuce : ce sandwich sera meilleur préparer quelques heures à l'avance et emballer dans du film alimentaire bien serré.