

Focaccia prosciutto tomates séchées

écrit par Pariseyn | 20 août 2017



La série des sandwiches à base de focaccia continue avec une version regroupant les ingrédients classiques de la cuisine italienne. Revisitée à partir du livre « Paninis, sandwiches et wraps », la recette très simple est un bouquet de saveurs méditerranéennes.

Ingrédients, pour 4 sandwiches :

4 parts de [focaccia](#)

1 aubergine

12 tomates cerise

24 tomates séchées à l'huile

8 tranches de mozzarella

4 tranches de jambon cru italien

Poivre du moulin

Couper l'aubergine en tranches d'épaisseur moyenne dans la longueur à l'aide d'une mandoline.

Faire chauffer un gril à feu vif et y griller les aubergines 5 à 7 minutes.

Couper les tomates séchées en petits morceaux si elles sont trop grosses.

Couper les tomates cerise en deux.

Couper les parts de focaccia en deux dans l'épaisseur.

Assembler le sandwich :

Déposer une tranche de mozzarella sur le talon, puis empiler par-dessus 2 tranches d'aubergine grillée, 6 demi tomates cerise, 6 tomates séchées, 2 tranches de jambon repliées. Finir avec 1 tranche de mozzarella, poivrer et refermer avec le pain supérieur.

Ce sandwich se déguste tel que, mais on peut aussi le consommer chaud en le passant 5 à 10 minutes au gril à panini.