

# Focaccia parmigiano

écrit par Pariseyn | 16 juillet 2016



Après avoir réalisé un belle foccacia, rien de plus agréable que de la garnir avec les ingrédients de son choix. Ici, je vous propose une version végétarienne à l'œuf et au poivron grillé : un régal.

Ingrédients, pour 4 sandwiches :

Une [foccacia](#) coupée en rectangle de 12×16 cm

Du mesclun ou une salade verte au choix

1 oignon rouge

300 g de poivrons confits

4 œufs durs

150 g d'anchoïade

200 g de Parmesan

Pour l'anchoïade :

50 g de filets d'anchois

40 g de mascarpone

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cuillère à soupe de vinaigre de vin

1 gousse d'ail

Pour le poivron confit:

6 poivrons rouges et jaunes

3 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 gousse d'ail

Sel et poivre

Préparer l'anchoïade :

Eplucher la gousse d'ail.

Hacher les filets d'anchois avec la gousse d'ail.

Ajouter le mascarpone, l'huile d'olive et le vinaigre et mixer jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Poivrer et réserver.

Préparer le poivron confit :

Griller les poivrons entiers jusqu'à ce qu'ils soient bien noircis. Ceci peut se réaliser soit sur un gril classique, soit sous le gril du four, ou encore au barbecue ou à la plancha. Il faut les tourner régulièrement jusqu'à ce qu'ils soient noircis et ramollis, environ 30 minutes.

Transférer les poivrons dans un sac congélation, fermer et laisser refroidir.

Quand les poivrons sont froids, enlever la peau et les graines et déposer les lanières de chair dans un plat.

Récupérer le jus des poivrons du sac congélation, ajouter l'huile, l'ail haché et mélanger délicatement pour ne pas casser les lanières de poivron.

Saler, poivrer et réserver.

Montage du sandwich :

Couper la foccacia en deux dans l'épaisseur.

Couper les œufs durs en rondelles.

Eplucher et couper l'oignon en fines rondelles à l'aide d'une mandoline.

Laver et sécher la salade.

Tartiner chaque demi-pain d'anchoïade.

Ajouter les feuilles de salade, les rondelles d'œufs durs, les lanières de poivron confit et saupoudrer généreusement de Parmesan. Finir avec les rondelles d'oignon.



Ajouter les rondelles d'oignon et refermer le sandwich avec le pain supérieur à l'anchoïade.

Presser légèrement et servir.