


BOULE DE PAIN À L'ITALIENNE



INGRÉDIENTS

10 

- 10 boules de pain à garnir
- 10 burratas
- 10 tomates Pomodori
- 250 g de tapenade de tomates séchées au soleil Bresc
- 250 g de coppa di Parma
- 200 g d'olives vertes
- 200 g d'olives noires
- 50 g d'Erbe Italiano Bresc
- 65 feuilles de basilic
- sel et poivre

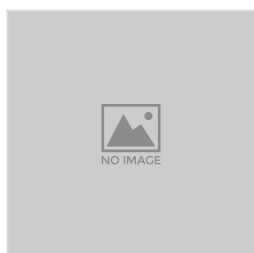
PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Herbes italiennes
450g



Bresc Tapenade de
tomates 1000g



Bresc Tapenade de
tomates séchées au soleil
325g

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Tartiner le pain, y compris le dessus, avec la tapenade de tomates séchées au soleil. Détailler la mozzarella. Couper la tomate en quartiers, retirer les graines et couper en morceaux. Couper les feuilles de basilic et la coppa di Parma en petits morceaux. Mélanger tous les ingrédients et assaisonner de sel, de poivre et d'herbes italiennes (Erbe Italiano). Farcir le pain de ce mélange et disposer la mozzarella dessus. Enfourner le pain 10 minutes à 220 °C.