



Recette réalisée par
MAMICHE
Boulangerie de quartier



LA FOCACCIA TAPENADE, COURGETTE, MOZZARELLA, ANCHOIS ET AMANDES

« Ce pain italien ultra moelleux, avec le croquant de l'amande, le côté bien salé de l'anchois et de la tapenade, et le fondant de la mozzarella associé à la courgette en font une pause snacking gourmande et rafraîchissante. »

Pour 1 sandwich :

30g tapenade maison (olives noires de Kalamata, ail, jus de citron et huile d'olive)
80g mozzarella égouttée
3 filets d'anchois
15g d'amandes torréfiées concassées
100g de courgettes cuites
40g de pousses d'épinards

Procédé :

1. La veille, égoutter la mozzarella
2. Faire la tapenade en mixant ensemble : olives noires de Kalamata, ail, jus de citron et huile d'olive
3. Faire rôtir les courgettes : faire de lamelles fines type tagliatelles et cuire au four à 180°C pendant 30 minutes environ avec du sel, du poivre, de l'huile d'olive et du thym
4. Faire torréfier les amandes au four à 180°C pendant 10 minutes, puis les concasser grossièrement
5. Couper la focaccia
6. Sur le fond, ajouter la tapenade
7. Ajouter les courgettes cuites
8. Ajouter les fines tranches de mozzarella pour faire une épaisseur et parsemer d'amandes torréfiées et 5 filets d'anchois coupés en petit morceaux
9. Puis ajouter les pousses d'épinards
10. Fermer et emballer avec papier cuisson + toaster