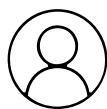




CIABATTA HELL' CORSICA



Montage 3 min



2 personnes

ÉTAPES DE RÉALISATION

- Préchauffer l'appareil à panini (ou une poêle grill).
- Couper les ciabattas en deux et les badigeonner légèrement d'huile d'olive.
- Étaler les figues confites sur la base puis disposer les tranches de coppa, la tomme coupée en lamelles et les tomates cerises coupées en 2. Ajouter quelques feuilles de roquette.
- Refermer les ciabattas et les faire dorer au grill 2 à 3 min jusqu'à ce que le fromage soit fondu.
- Servir chaud.

INGRÉDIENTS

Ciabatta *	2 pcs
Huile d'olive	QS
Figues confites	QS
Coppa corse	6 trs
Tomme corse	100 g
Tomates cerises	8 pcs
Salade roquette	QS



Recette proposée par Yves Jasmin créateur culinaire - yjasmin@saveurjasmin.com
Réclamez tous les produits et références à votre distributeur DISGROUP !

* Produit surgelé - QS = Quantité souhaitée


DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »