

# FOCACCIA SUNSHINE



## INGRÉDIENTS POUR 1 FOCACCIA

- 30g «Pesto Alla Genovese»
- 30g mozzarella fior di latte
- 25g stracciatella
- 5 Petites Tomates Semi-Séchées "Gourmet" à l'Huile de Tournesol
- 3 Tomates Cerises Jaunes Semi-Séchées à l'Huile de Tournesol
- q.s. Olives "Taggiasche" Denoyautées à l'Huile D'Olive Vierge Extra
- q.s. Condiment de L'Huile Au Basilic
- feuilles de menthe

## MÉTHODE

- Garnir la focaccia avec la mozzarella et cuire au four.
- En fin de cuisson compléter avec le pesto alla genovese, la stracciatella, les tomates jaunes et rouges, les olives "Taggiasche", la menthe et l'huile au basilic.

## PRODUITS DANS CETTE RECETTE



«Pesto Alla Genovese»



Petites Tomates  
Semi-Séchées  
&quot;Gourmet" à  
l'Huile de Tournesol



Tomates Cerises  
Jaunes Semi-  
Séchées à l'Huile de  
Tournesol



Olives  
&quot;Taggiasche" &quot;  
Denoyautées à l'Huile  
D'Olive Vierge Extra



Condiment de L'Huile  
Au Basilic