

FOCACCIA ÉNERGÉTIQUE



INGRÉDIENTS POUR 1 FOCACCIA

- 30g mozzarella fior di latte
- 60g haché de boeuf
- 25g Pholiote Nameco Sautés "C'Era Una Volta"
- Tomates Cerises Jaunes Semi-Séchées à l'Huile de Tournesol
- 25g fromage à étaler
- 25g Crème de Cèpes
- q.s. Cuvée de Poivre, Mélange D'Épices Concassées
- q.s. Condiment de L'Huile à l'Ail des Ours
- q.s. Flocons de Sel de Mer - Séchés Au Soleil

MÉTHODE

- Garnir la focaccia avec la mozzarella et cuire au four.
- En fin de cuisson, compléter avec la mousse de cèpes préparée avec le fromage à étaler et la crème de cèpes, les quenelles de bœuf haché assaisonnés avec l'huile à l'ail des ours, les flocons de sel de mer et le poivre cuvée, les champignons et les tomates semi-séchées.

PRODUITS DANS CETTE RECETTE



**Pholiote Nameco
Sautés "C'Èra
Una Volta"**



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



Crème de Cèpes



**Cuvée de Poivre,
Mélange
D''Épices
Concassées**



**Condiment de
L''Huile à
l''Ail des Ours**



**Flocons de Sel de Mer
- Séchés Au Soleil**