



Croûte au fromage à l'italienne

Les Suisses adorent l'Italie et la croûte au fromage. Mais que se passe-t-il si l'on réunit ces deux passions? C'est justement ce que nous allons tester avec cette croûte au fromage à l'italienne. Une focaccia croustillante rencontre de la mozzarella, du parmesan, du pesto et des artichauts. On ne peut sans doute pas faire plus italien que cette croûte au fromage!

Ingrédients

- 3 tranches de focaccia
- 1 boule de mozzarella, env. 120 g
- 80 g de parmesan
- 1 œuf
- 1 citron
- 2 cs de pesto
- artichauts au vinaigre, selon l'envie
- sel
- poivre

Préparation

1. Préchauffer le four à 220 °C, chaleur inférieure et supérieure.
2. Râper finement le parmesan et le mélanger avec l'œuf et le pesto dans un saladier.
3. Bien égoutter la mozzarella, la couper en petits morceaux et l'incorporer à la préparation. Saler et poivrer. Ajouter le zeste de citron.
4. Répartir uniformément la préparation au fromage sur les tranches de focaccia et garnir d'artichauts.
5. Cuire les croûtes au fromage environ 10 minutes, jusqu'à ce que le fromage soit fondu et la surface dorée.
6. Servir de préférence tout juste sortie du four.

Recommandation de vin:

Bio Casadei Armonia Maremma DOC



[Bio Casadei Armonia Maremma DOC | Denner](#)