



Focaccia au jambon

Ingrédients :

- - 2 pâtes à pizza rectangulaire (ou une coupée en deux)
- - 1 pot de ricotta
- - jambon (cru ou cuit) - ou saumon
- - sel marin et herbes aromatiques



1. Déroulez une pâte à pizza
2. Étalez la ricotta
3. Parsemez le jambon (ou autre ingrédient de votre choix)
4. Mettez la deuxième pâte à pizza dessus, refermez bien sur les côtés
5. Parsemez de gros sel et d'herbes aromatiques de votre choix et ...
6. Mettez au four.

Cuisson : 15-20 min. à 180°

Dégustez avec une salade