



5 15

## Focaccia au smoked meat

SERVES  
**de 6 à 8**PREP TIME  
**15 minutes**COOK TIME  
**12 minutes**

### Nutrition facts

Par portion: calories 451; protéines 26 g; matières grasses 26 g; glucides 32 g; fibres 2 g; fer 4 mg; calcium 195 mg; sodium 766 mg

Avec les fameux sandwiches au smoked meat, on fait plaisir à toute la famille! Inutile d'aller au resto quand on peut les faire en un tournemain!

### Ingredients



1 pain focaccia aux  
oignons caramélisés ou  
au romarin de 430 g



250 ml (1 tasse) de crème  
fraîche



10 ml (2 c. à thé) de  
moutarde de Dijon



500 g (environ 1 lb) de  
smoked meat émincé



375 ml (1 1/2 tasse) de  
mozzarella râpée

[Select all ingredients](#)

### Prévoir aussi:

- 1/2 oignon rouge émincé

### Facultatif:

- 500 ml (2 tasses) de roquette

### Préparation

- 1 Préchauffer le four à 190 °C (375 °F).
- 2 Couper la focaccia en deux sur l'épaisseur. Déposer sur une plaque de cuisson tapissée de papier parchemin.
- 3 Dans un petit bol, mélanger la crème fraîche avec la moutarde de Dijon. Saler et poivrer.
- 4 Badigeonner les demi-pains de la préparation à la crème fraîche. Garnir de smoked meat, de fromage et d'oignon rouge. Cuire au four de 10 à 12 minutes.
- 5 Régler le four à la position «gril» (*broil*) et faire griller de 2 à 3 minutes.
- 6 Si désiré, garnir de roquette au moment de servir.