

Club sandwich de l'été

Repas complet pour deux personnes

160 g de pâte à pizza
80 g de tomates cerise
3 pincées de fleur de sel
100 g de roquette
30 g d'olives noires de Nyons
4 c. à soupe d'huile d'olive
1 c. à café de sauce soja
2 boules de mozzarella



Partagez la pâte à pizza en dix portions et étalez-les finement sur le plan de travail légèrement fariné. Avec la pointe du couteau, faites quelques incisions en forme de nervures de feuille d'arbre, comme pour les fougasses. Badigeonnez légèrement ces mini-fougasses d'huile d'olive et parsemez de fleur de sel. Déposez les fougassettes sur la plaque d'ardoise (Basalt chez Revol) préalablement chauffées dans le four à 230°C et enfournez-les 8 minutes.

Pendant ce temps, coupez les tomates cerise en deux, mélangez-les avec la roquette et les olives dénoyautées grossièrement hachées, du sel, du poivre, de la sauce soja et de l'huile d'olive. Coupez les boules de mozzarella en trois ou quatre tranches.

Déposez une fougassette dans chaque assiette, un peu de salade de roquette, des lamelles de mozzarella, à nouveau une fougassette et ainsi de suite. Dégustez aussitôt.

