



Focaccia Roquette - Gorgonzola

Ingrédients

2 pâtes à Pizza rectangulaire
170g de gorgonzola
90g de Roquette
50g de pignons de pain
Huile d'olive
sel, poivre

Préchauffer votre four à 180°.

Étaler une des 2 pâtes sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.

Laver, essorer et hacher la roquette.

L'étaler sur la pâte.

Couper le gorgonzola sur la roquette et parsemer de pignons de pin.

Arroser d'un filet d'huile. Saler, poivrer.

Recouvrir avec la deuxième pâte. Presser fort les bords avec les doigts.

Badigeonner la pâte d'huile d'olive.

Mettre au four et laisser cuire pendant 20 minutes.

Laisser refroidir et couper en carrés.