

Focaccia alla Genovese revisitée en Bruschetta

POUR 2 PERSONNES

1 Paquet d'une focaccia alla Genovese de chez grand frais

5/6 Tranches de coppa d'excellente qualité

1 Belle tomate

1 oignon

Comté râpé

Huile d'olive



Étapes

- Faire Griller les tranches de coppa à sec dans une poêle puis réserver.
- Laver la tomate, retirer le trognon et la couper en rondelles transversalement.
- Eplucher l'oignon et le ciseler en rondelles fines.
- Mettre un léger filet d'huile dans la poêle et faire revenir l'oignon, ajouter les rondelles de tomate et les cuire sur les 2 faces.
- Débarrasser et dans la même poêle, faire cuire les parts de focaccia à feu doux pendant 2 minutes. Réserver également ensuite
- Placer les parts de focaccia sur la grille du four recouverte de papier cuisson.
- Répartir sur le dessus, les tranches de coppa, les rondelles de tomates et l'oignon cuit.
- Ajouter un peu de comté râpé sur le dessus.
- Préchauffer le four à 180° c. Enfourner juste de quoi faire fondre le fromage (5 minutes environ) Déguster aussitôt

