

Focaccia au gorgonzola



Pour :
4 personnes



Préparation :
15 minutes



Cuisson :
15 minutes



PRÉPARATION

- Préchauffer le four à 180°C.
- Étaler la pâte à focaccia.
- Déposer une couche de pépites de gorgonzola sur une moitié de la pâte.
- Replier la pâte en deux et donner quelques tours de rouleau à pâtisserie.
- Enfourner 10 à 15 minutes.
- Quelques minutes avant la fin de la cuisson, placer quelques pépites de gorgonzola supplémentaires sur la focaccia et remettre au four.

INGRÉDIENTS

- **Pépites de gorgonzola AOP Surgelées IQF**
- Pâte à focaccia

PRODUIT UTILISÉ



Pépites de Gorgonzola AOP