



Mini-sandwichs focaccia à la mortadelle



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

4 cuillères à soupe mayonnaise
3 gousses d'ail
1 cuillère à soupe de zeste de citron
1 focaccia (à cuire)
150 grammes mozzarella (en boule)
huile d'olive
3 cuillères à soupe de pesto vert
100 grammes de mortadelle
1 poignée rucola
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Mélangez la mayonnaise avec l'ail pressé et le zeste de citron jusqu'à obtenir une texture lisse. Réservez au frais.
- 2.** Faites cuire la focaccia selon les indications de l'emballage. Coupez la mozzarella en tranches.
- 3.** Coupez la focaccia en deux dans la longueur. Badigeonnez la mie d'huile d'olive et faites-la dorer dans une poêle jusqu'à ce qu'elle soit bien croustillante.
- 4.** Tartinez la base de focaccia avec le pesto, puis ajoutez un peu de mayonnaise à l'ail, les tranches de mortadelle, la mozzarella et la roquette. Salez et poivrez.
- 5.** Refermez avec l'autre moitié de focaccia et coupez en petites portions faciles à déguster. Piquez éventuellement chaque sandwich avec un petit pic.