

Portobellos
farcis
au
Jambon de
Vendée IGP.



Personnes
4 Personnes



Préparation
25 minutes



Cuisson
25 minutes

Les Ingrédients

- 4 tranches fines de Jambon de Vendée IGP
- 500g de champignons portobello
- 50g de fourme d'Ambert
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 3 cuillères. à soupe d'huile d'olive
- 30g de pignons grillés
- 10cl de bouillon de légumes
- Quelques brins de ciboulette
- Sel, poivre

La Préparation

- I. Préchauffez le four à 200°C. Préparez la sauce tomate en mélangeant les tomates concassées avec du thym, du sel et du poivre. Pour éviter que la pâte ne se détrempe, veillez à bien égoutter les tomates afin d'éliminer l'excédent de jus.
- II. Étalez ensuite cette sauce sur la pâte à pizza en laissant une bordure d'environ 3 cm tout autour.
- III. Lavez puis émincez les champignons et les tomates. Comme pour la sauce, égouttez-les soigneusement pour garantir une pâte bien cuite et croustillante.
- IV. Disposez sur la pâte les tranches de jambon de Vendée IGP, les champignons, les tomates et le fromage râpé.
- V. Roulez délicatement la pâte sur elle-même pour former un boudin. *Si le Stromboli est trop long pour votre plaque de cuisson, repliez-le en forme de U.*
- VI. Pratiquez quelques incisions sur le dessus pour laisser s'échapper la vapeur. Battez un jaune d'œuf et badigeonnez-en toute la surface pour obtenir une belle dorure.
- VII. Enfournez 20 à 25 minutes à 200°C, jusqu'à ce que le Stromboli soit bien doré et croustillant.

Bon appétit !



Le Charcutier de la Restauration

SALAISONS DES OLONNES • 85220 APREMONT
02 51 93 44 71 • commercial@france-d-olona.fr

