



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer  
derrière les fourneaux

## Piadine brie, jambon de Parme & huile de truffe

Pour 3 personnes | Très facile

13 min | **4.22€** La portion (prix indicatif)



Une recette non traditionnelle de piadine mais absolument délicieuse.

Psst : ce fut un des tous premiers kits recettes de La belle vie.

Notes : La Piadina, tout comme les crêpes, est généralement réchauffée à la poêle.

Si vous voulez préparer plusieurs piadines en même temps et que vous n'avez pas assez de poêles ou de place sur votre zone de cuisson, pas de panique, nous allons vous donner les indications pour les cuire au four ;).

### Les ingrédients

- 3 pièce de Piadine
- 1 pièce de Brie de Meaux
- 60 g de Roquette
- 2 pièce de Tomate
- 70 g de Jambon de Parme
- 2 c à s de Huile à la truffe blanche

### Étapes de préparation



**Préparation** : 5 min



**Cuisson** : 8 min



**Attente** : 0 min

### La préparation

- 1 Coupez le brie en fines tranches.  
Astuce pour que le fromage ne colle pas à la lame : passez la lame du couteau sous l'eau chaude entre chaque découpe ou essuyez-la avec un linge mouillé.
- 2 Coupez 2 tomates en fines tranches avec un couteau à dents.

## La cuisson à la poêle

- 3** Faites chauffer une poêle à feu fort. Quand elle est bien chaude, mettez une piadine dans la poêle et chauffez le premier côté à feu moyen pendant 1 min.  
Astuce : humidifiez la face (celle qui n'est pas entrain de chauffer) pour la ramollir légèrement. Cela évitera qu'elle grille trop vite et qu'elle s'assèche pendant la suite de la cuisson.
- 4** Retournez la piadine et baissez à feu très doux.  
Vous allez maintenant garnir la piadine : disposez quelques tranches de brie et de tomate sur une moitié de la piadine. Poivrez généreusement.  
Faites fondre le fromage à feu très doux pendant env. 5 min. Vous pouvez couvrir la poêle pour accélérer la cuisson du fromage.
- 5** Quand le brie est fondu, faites glisser la piadine sur une assiette ou sur une planche à découper.  
Disposez les tranches de jambon et la roquette sur les tomates. Arrosez avec de l'huile de truffe.
- 6** Pliez les piadines et coupez-les en deux. Servez aussitôt.

## La cuisson au four

- 7** Préchauffez votre four à 190°C en chaleur tournante.  
Placez les piadines sur une grille recouverte de papier sulfurisé et garnissez chaque moitié des piadina avec les tranches de fromage et de tomate.  
La cuisson sur la grille du four plutôt que sur une plaque permet de faire circuler la chaleur et d'obtenir une piadina croustillante à l'extérieur et moelleuse à l'intérieur.
- 8** Enfournez env. 5 min pour faire fondre le brie.
- 9** Sortez les piadines du four.  
Disposez les tranches de jambon et la roquette sur les tomates. Arrosez avec de l'huile de truffe et poivrez généreusement.
- 10** Pliez les piadines et coupez-les en deux. Servez aussitôt.