



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

Piadine jambon de Parme & gorgonzola

Pour 3 personnes | Très facile

25 min | **4.39€** La portion (prix indicatif)



L'association du gorgonzola et du parme est juste parfaite !
Rehaussés par une pointe de crème de balsamique et le piquant de la roquette.

Les ingrédients

- **3 pièce** de Piadine
- **100 g** de Gorgonzola
- **6 tranche** de Jambon de Parme
- **6 pièce** de Tomate séchée à l'huile
- **2 c à s** de Crème balsamique
- **60 g** de Roquette

Étapes de préparation



Préparation : 10 min



Cuisson : 15 min



Attente : 0 min

La préparation

- 1** Coupez 100 g de gorgonzola en morceaux.
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.
Ou placez le gorgonzola au congélateur une vingtaine de minutes.

La cuisson à la poêle

- 2** 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.

- 3 Retournez la piadine et baissez à feu très doux.
Vous allez maintenant garnir la piadine : disposez quelques morceaux de gorgonzola sur une moitié.
Faites fondre le fromage à feu très doux pendant env. 5 min. Vous pouvez couvrir la poêle pour accélérer la cuisson du fromage.
- 4 Quand le gorgonzola est fondu, ajoutez dessus de la crème de balsamique, des tomates séchées, du jambon de Parme en morceaux puis de la roquette.
Poivrez généreusement.
- 5 Repliez la piadine et faites-la glisser sur une assiette ou sur une planche à découper.
- 6 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 des morceaux de gorgonzola.
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 fromage.
- 9 Sortez les piadines du four.
Ajoutez dessus de la crème de balsamique, des tomates séchées, du jambon de Parme en morceaux puis de la roquette.
Poivrez généreusement.
- 10 Pliez les piadines et coupez-les en deux. Servez aussitôt.