Gâteau Italien au Picandou Cuisine & Création

Informations

Personnes : **4**
Préparation : **30 min.**

Ingrédients

- 1 Picandou Cusine & Création
- 20 tomates séchées
- 100 g d’olives noires et/ou vertes
- 6 tranches de jambon de parme
- Origan
- Basilic

Étapes de la préparation

1. Commencez par déposer un film alimentaire dans le fond d’un saladier. Hachez les tomates séchées et réservez-les dans un récipient.
2. Coupez les olives en petits morceaux et réserver-les.
3. Coupez le jambon en petits morceaux.

4. Hachez le basilic et l’origan, puis mélangez ces herbes au Picandou Cuisine & Création.
5. Dans le fond d’un saladier déposez quelques tomates hachées et du basilic.
6. Ajoutez une couche de Picandou aux herbes. Puis, une fine couche d’olives hachées. De nouveau une couche de Picandou. Puis une couche de jambon. Renouvelez jusqu’à épuisement des ingrédients en prenant soin de finir par une couche de fromage.
7. **?? Réservez au frais minimum 2h.**
8. Puis, démoulez le gâteau du saladier et enlevez le film.
9. Décorez avec des feuilles de basilic et d’origan.

? **Astuce : Faire la préparation la veille pour laisser le gâteau bien refroidir au réfrigérateur durant la nuit.**