



PLAT PRINCIPAL

FOCACCIA DE POMMES DE TERRE AVEC ASPERGES ET BURRATA



★★★★☆ (75)

2 H
POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

La pâte

- 500 g** de farine blanche
- 1 cc** de sel
- ½ cc** de sucre
- 3.25 dl** d'eau tiède
- 20 g** de levure
- 3 cs** d'huile de colza

La garniture

- 250 g** de pommes de terre à chair ferme
- 1** oignon rouge
- 1 brins** de romarin
- 3 cs** d'huile de colza
- 3** asperges

Pour décorer

- 1** burrata (env. 150 g)
- 2 cs** de pignons de pin grillés
- 1 pincée** de piment séché concassé
- des microgreens

PRÉPARATION

1



Verser la farine, le sel et le sucre dans un saladier. Mélanger l'eau avec la levure jusqu'à dissolution complète. Ajouter l'eau et l'huile à la farine. Pétrir le tout en une pâte souple et lisse. Couvrir avec un linge humide et laisser lever env. 1 heure à température ambiante jusqu'à ce que la pâte double de volume.

2



Chemiser une plaque de papier sulfurisé. Foncer la plaque de pâte. Avec les doigts, l'étaler en partant du milieu en un ovale ou un rectangle (env. 20 x 30 cm). Laisser reposer environ 30 minutes à couvert.

3



Préchauffer le four à 200 °C. Nettoyer les pommes de terre et les détailler en fines rondelles. Couper l'oignon en fines lanières et émincer les asperges avec un couteau économe.

4



Mélanger le tout avec l'huile de colza dans un saladier et répartir sur la pâte. Parsemer de romarin, saler et poivrer généreusement. Faire dorer env. 15 à 20 minutes.

5



A l'aide d'une cuillère, déposer la burrata sur la focaccia au moment de servir. Parsemer de pignons de pin, de piment séché et de microgreens.

ASTUCE

- La burrata peut être remplacée par du fromage de chèvre frais ou de la mozzarella fumée.