



PLAT PRINCIPAL

## FOCACCIA DE POMMES DE TERRE AVEC ASPERGES ET BURRATA

### INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES

#### LA PÂTE

<b>500 g</b>	de farine blanche
<b>1 cc</b>	de sel
<b>½ cc</b>	de sucre
<b>3.25 dl</b>	d'eau tiède
<b>20 g</b>	de levure
<b>3 cs</b>	d'huile de colza

#### LA GARNITURE

<b>250 g</b>	de pommes de terre à chair ferme
<b>1</b>	oignon rouge
<b>1 brins</b>	de romarin
<b>3 cs</b>	d'huile de colza
<b>3</b>	asperges

#### POUR DÉCORER

<b>1</b>	burrata (env. 150 g)
<b>2 cs</b>	de pignons de pin grillés
<b>1 pincée</b>	de piment séché concassé
	des microgreens

### PRÉPARATION

2 H

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.

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.

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.

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.

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.