SNACK

PIDE AUX POMMES DE TERRE ET À LA VIANDE HACHÉE

★★★★☆ (114)

1H 55 MINUTES
POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

pour la pâte levée

- 500 g de farine de froment
- 1 ½ cc de sel
- 10 g de levure fraîche émiettée
- 3 dl d'eau tiède
- 2 cs de yogourt nature
- 1 cs d'huile

Garniture

- 200 g de pommes de terre à chair ferme
- 4 cs d'huile
- 1 tomate charnue
- 1 petit poivron
- 1 oignon botte avec les fanes
- 300 g de bœuf haché
- 1 EL d'huile
- 1 EL de purée de tomates
- 4 brins d'origan finement haché
- 1 cc de feuilles de thym
- 1 cc de paprika fort
- ¾ de cc de sel
- poivre

Pour le dressage

- ½ botte de persil plat, grossièrement haché

PRÉPARATION

1. Préparation de la pâte :
Dans un saladier, mélanger la farine et le sel, puis ajouter la levure. Mélanger l'eau avec le yogourt et l'huile, ajouter les liquides à la farine, puis pétrir le tout en une pâte souple et lisse. Couvrir avec un linge humide et laisser lever env. 1 heure à température ambiante.

2. Préparation de la garniture :
Eplucher les pommes de terre, les laver et les couper en rondelles d'env. 2 mm. Faire chauffer 2 cs d'huile d'olive dans une poêle. Ajouter les pommes de terre et les cuire à couvert env. 10 minutes. Les retirer de la poêle.

3. Couper la tomate et le poivron en petits dés. Hacher finement l'oignon botte, couper les fanes en rondelles et réserver le tout. Faire chauffer un peu d'huile. Saisir brièvement la viande hachée. Ajouter la tomate, le poivron, l'oignon botte et la purée de tomates ainsi que les herbes. Assaisonner de paprika, saler et poivrer. Mélanger les pommes de terre avec la viande.

4. Préparation des pide :
Préchauffer le four à 200 °C. Diviser la pâte en 4 portions. Fariner légèrement le plan de travail et abaisser les quatre pâtons en quatre galettes ovales. Les répartir sur une plaque chemisée de papier cuisson. Déposer la garniture au milieu. Rabattre les bords de la pâte vers l'intérieur et presser légèrement. Faire dorer env. 25 minutes au four. Au moment de servir, parsemer de persil et des fanes réservées.