

Ingédients :

- Farine complète 75 g
- Farine blanche 150 g
- Sel 1 pincée de sel
- Levure fraîche 10 g
- Eau 2.5 dl
- Romarin 2 càc ou 1-2 brins
- Philadelphia 35 g
- Ciboulette 1 càs ou 2 brins
- Poivre
- Ail 1 gousse (5g)
- Oignon ½ pièce (50g)
- Courgette 100 g (½ courgette)
- Tomate 50 g ½ tomate
- Huile d'olive 30 g (2càs)
- Huile de colza (HOLL) 15 g (1càs)
- Cure dent 10



10 pers.



40'



30'



30'-60'

Bon à Savoir

Pour faire revenir les courgettes utiliser de l'huile de colza HOLL et en fin de cuisson ajouter de l'huile d'olive. L'huile de colza HOLL est faite pour chauffer et l'huile d'olive apporte du goût.

Pâte à focaccia :

Préparer les pesées des deux farines et les mettre ensemble dans un saladier

Ajouter le sel et mélanger les aliments secs

Mélanger la levure fraîche à un fond d'eau tiède (environ 1dl) pour la dissoudre puis l'ajouter dans les aliments secs

Pétrir à la main

Ajouter petit à petit de l'eau dans la préparation pour faire une texture de pâte comme une pâte à pain

Pétrir à la main ou au robot ménager (2-3min)

Une fois l'obtention d'une pâte homogène et bien pétrie, la placer dans un bol et recouvrir d'un linge pour laisser lever pendant 30 à 60 minutes.

Une fois ce temps passé, verser ½ càs (ou 7.5g) d'huile d'olive dans le fond de la plaque (plaque allant au four, d'une taille d'environ 2.5cm de hauteur) puis étaler la pâte et la badi-geonner légèrement d'huile d'olive ½ càs (ou 7.5g)

Faire des trous dans la pâte avec des doigts huilés

Avant de mettre au four, saler légèrement et ajouter du romarin pour aromatiser votre focaccia puis cuire 25 minutes environ à 200°C chaleur voûte et sole (jusqu'à ce que la croûte soit légèrement dorée)

Garniture :

Pendant ce temps découper les tomates en fines rondelles et les réserver au frais pour le montage

Découper l'ail et l'oignon en fines lamelles

Découper les courgettes en rondelle d'environ 0.5 cm

Faire revenir dans une poêle l'huile de colza, l'ail et l'oignon et une fois légèrement dorés ajouter les courgettes, saler et poivrer légèrement

Une fois le tout légèrement doré, diminuer le feu et ajouter un fond d'eau, couvrir et laisser jusqu'à ce que les courgettes soient tendres

En fin de cuisson ajouter un petit filet (1 càs ou 15g) d'huile d'olive et laisser refroidir

Dans un bol mettre le philadelphia®, assaisonner (sel, poivre) et ajouter la ciboulette finement ciselée.

Montage :

Une fois toutes les préparations froides, réaliser le montage en commençant par découper la focaccia en deux dans le sens de l'épaisseur (à l'aide d'un long couteau à dents).

Placer sur un côté le mélange de philadelphia® puis les tomates et enfin les courgettes en fine couche

Recouvrir avec la 2ème couche de focaccia

Placer les cure-dents et commencer le découpage en forme de carré de 2.5 à 3cm de côté

Recette élaborée par : Sutter Audrey + Chevalier Linda

Recette inspirée de :

Courgettes marinées : https://www.marmiton.org/recettes/recette_courgettes-marinees-sur-le-grill_39836.aspx

Focaccia : https://www.bettybossi.ch/fr/Rezept/ShowRezept/BB_WAPI080801_0058A-40-fr