

Focaccia au romarin, légumes grillés, cream cheese

RECETTE IMAGINÉE PAR LA CHEFFE MARIE NATALIZIO



Elle & Vire[®]
PROFESSIONNEL
L'envie du vrai

Focaccia au romarin, légumes grillés, cream cheese

RECETTE IMAGINÉE PAR LA CHEFFE MARIE NATALIZIO



RECETTE POUR 10 PERSONNES

FOCACCIA ROMARIN & FLEUR DE SEL

500 g de farine T55 (environ 11% de protéines)
21 g de levure fraîche
8 g d'huile d'olive
370 g d'eau
10 g de sel
6 g de sucre
1 QS de romarin
5 g de fleur de sel
35 g d'huile d'olive

Dans un verre, mélanger l'eau tiède, le miel et la levure, laisser mousser 5 à 10 minutes.

Dans le bol d'un robot, mélanger la farine et le sel.

Verser le mélange de levure et eau dans la farine, mélanger au crochet jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Huiler un récipient, déposer la pâte, couvrir d'un torchon et laisser pousser 1 heure à température ambiante jusqu'à doublure de volume.

Huiler généreusement la plaque ou le moule, transférer la pâte sans la dégazer complètement, étirer délicatement aux doigts pour obtenir une épaisseur uniforme.

Former des empreintes avec les doigts (dimples), arroser d'huile d'olive, parsemer de romarin et de gros sel. Couvrir et laisser reposer 20-25 minutes pour une seconde détente.

Préchauffer le four à 220°C (chaleur tournante 200°C), enfourner la focaccia 20-25 minutes jusqu'à ce qu'elle soit dorée.

À la sortie du four, badigeonner d'un filet d'huile d'olive, laisser tiédir.

LÉGUMES GRILLÉS

500 g de courgettes
500 g d'aubergines
500 g de poivrons rouges
1 QS de thym
1 QS de romarin
4 gousses d'ail
60 g d'huile d'olive
1 QS de sel
1 QS de poivre du moulin

Éplucher les poivrons.
Couper tous les légumes à la mandoline assez finement.

Dans un grill, saisir les lamelles avec un peu d'huile d'olive. Réserver sur une plaque à four avec les gousses d'ail écrasées, le thym, le romarin et cuire dans un four encore 10 minutes à 170°C.

Réserver dans une plaque à débarrasser, ajouter l'huile d'olive et assaisonner de sel et de poivre.

TARTINABLE CREAM CHEESE - TOMATES CONFITES

500 g de **Cream Cheese Elle & Vire Professionnel®**
150 g de tapenade de tomates confites

Dans un récipient, détendre le cream cheese à l'aide d'une maryse et ajouter ensuite la tapenade de tomates confites.

Bien mélanger au fouet pour obtenir un mélange homogène.

FINITIONS FOCACCIA

1 QS de roquette
1 QS d'huile d'olive
1 QS de basilic

Couper la focaccia en deux, tartiner de cream cheese et tomates.

Disposer des légumes grillés, du basilic et de la roquette. Terminer par un filet d'huile d'olive et des pousses de roquette.



Accédez à plus d'informations en cliquant sur le produit

www.savencia-fd-foodservice.com

@elleetvirepro_france

Plus d'inspirations ?

RECEVEZ NOTRE
NEWSLETTER
PERSONNALISÉE

