
Foccacia aux carottes

APERÇU

MOIS

mars, avril, mai, juin, juillet, août, septembre, octobre, novembre



QUANTITÉ

Pour 4 personnes en plat principal

INGRÉDIENTS

500 g de farine
50 g de sbrinz, râpé
2 cc de sel
21 g de levure
env. 3 dl d'eau
50 g de beurre, ramolli

garniture:

1 botte de carottes nouvelles
(8-10 pièces), avec 2-3 cm de feuillage, coupées en deux dans le sens de la longueur
beurre pour étuver
sel

poivre
1 brin de romarin, effeuillé
75 g de sbrinz, râpé
poivre, grossièrement moulu

PRÉPARATION

1 Pâte: mélanger la farine, le fromage et le sel, former un puits. Diluer la levure dans l'eau, ajouter. Incorporer le beurre et pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte souple. Couvrir et laisser reposer à température ambiante, jusqu'à ce que la pâte double de volume.

2 Garniture: étuver les carottes dans le beurre, assaisonner, ajouter un peu d'eau et laisser refroidir si nécessaire.

3 Partager la pâte en 8 parts, abaisser en forme d'ovales de 10 x 20 cm environ. Disposer sur la plaque chemisée de papier sulfurisé. Garnir de carottes, de romarin et de sbrinz, poivrer.

4 Cuire 12-15 min au milieu du four préchauffé à 220 °C, servir chaud.

TRUCS / ASTUCES

Former des pièces plus petites à servir comme amuse-bouche.