



Focaccia aux tomates cerises et chiffonnade de jambon cru Aoste

Temps de préparation : 25 min

Temps de cuisson : 1h50 min

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

Pour la focaccia

- 325 g d'eau à température ambiante
- 30 g de levure fraîche
- 625 g de farine 00
- 65 g d'huile d'olive (+ un peu d'huile d'olive pour le récipient et le plat et arroser la foccacia)
- 13 g de sel
- Romarin
- Fleur de sel

Pour les tomates cerises rôties

- 1 grappe de tomates cerises
- Huile d'olive
- 2 gousses d'ail
- Thym

- Origan sec
- Sel, poivre, sucre

Pour le pesto de basilic

- 40 g de feuilles de basilic frais
- 55 g de pignons de pin
- 50 g de parmesan râpé
- 1 gousse d'ail
- +/- 8 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à café de jus de citron
- Sel et poivre

Pour le dressage

- 6 tranches de jambon cru Aoste « les fines et fondantes »
- 1 burrata

Pour la foccacia

1. Dans un saladier verser l'eau à température ambiante. Ajouter la levure émiettée. Mélanger au fouet.
2. Dans le bol d'un robot équipé d'un crochet de pétrissage verser la farine, l'huile et le sel. Allumer le robot à la vitesse minimum et incorporer peu à peu l'eau et la levure pour former une pâte homogène. Pétrir pendant 1 minute à minimum et 5 minutes à vitesse 2, jusqu'à obtenir une consistance lisse et élastique.
3. Transférer la pâte dans un récipient huilé, recouvrir de film transparent et laisser lever dans un endroit chaud jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.
4. Huiler un plat allant au four.
5. Étaler la foccacia sans trop casser la pâte. Laisser reposer 20 minutes.
6. Réaliser des trous dans la pâte en y appuyant fortement les doigts. Arroser d'huile d'olive, saupoudrez de fleur de sel et de romarin.

7. Enfourner pour 30 minutes dans le four préchauffé à 220°C.
Arroser à nouveau d'huile à mi-cuisson. La pâte doit être légèrement dorée.
Laisser tiédir.

Pour les tomates cerises rôties

1. Déposer les tomates cerises sur une plaque de cuisson recouverte d'un papier sulfurisé.
2. Arroser légèrement d'huile d'olive, saupoudrer avec le sel, le sucre et le poivre, l'ail, le thym et l'origan séché. Enfourner dans un four préchauffé à 120°C pour 1h30 de cuisson. (Si vous êtes pressés vous pouvez les enfourner 10 min à 210°C)
3. Les tomates sont bien cuites lorsqu'elles sont un peu fripées et légèrement brunes sur les bords.

Pour le pesto de basilic

1. Râper le parmesan. Éplucher la gousse d'ail, la couper en 2 et la dégermer.
2. Mixer le basilic, l'ail et les pignons. Ajouter le parmesan, l'huile d'olive, le jus de citron et mixer encore quelques secondes. Saler et poivrer en fonction de vos goûts.

Dressage

1. Découper des rectangles dans la focaccia, déposer sur chacun d'entre eux, deux cuillères de burrata.
2. Ajouter les tomates rôties, parsemer de quelques cuillères de pesto de basilic puis deux ou trois pousses de basilic.
3. Pour finir ajouter deux belles chiffonnades de jambon cru Aoste.