



Collations

Pain plat au fromage avec salade de haché à la tomate

Pour 4 personnes.

Ingrédients

50 grammes de parmesan (râpé)
100 grammes de mozzarella (râpée)
200 grammes de yaourt entier
1 cuillère à soupe de levure en poudre
300 grammes de farine
graines de sésame
huile d'olive
poivre
sel

Pour la salade

200 grammes de boeuf haché
30 grammes de pecorino (râpé)
100 grammes de sauce tomates
2 jeunes oignons (en anneaux)
50 grammes d'olives noires
1/2 cuillère à café poivre de cayenne
1/2 cuillère à café poudre de cumin
1 bouquet de coriandre

Méthode de préparation

Faites une pâte souple avec la farine, la levure, le yoghourt, les fromages, du poivre et du sel.

Partagez la pâte en 8 portions et roulezles aussi fines que possible. Badigeonnez chaque plaque avec de l'huile puis saupoudrez des graines de sésame. Cuisez les pains plats bien dorés 2 minutes par côté.

Faites frire le haché de boeuf et assaisonnez avec poivre de Cayenne, cumin en poudre, poivre et sel. Incorporez-y la sauce et les olives.

Garnissez chaque pain plat avec la salade. Terminez par les jeunes oignons, le pecorino et la coriandre.

