



Les plats principaux

Piadina avec brocoli rôti, champignons et mozzarella

Pour 4 personnes.

Ingrédients

250 grammes de champignons de châtaigne
poignée rucola
1 gousse d'ail
1 brocoli
2 cuillères à soupe de pignons de pin
2 cuillères à soupe de jus de citron
150 grammes de mascarpone
125 grammes de mozzarella
1 cuillère à café de poudre de cumin
huile d'olive
poivre
sel

Pour la piadina

2 cuillères à soupe de levure en poudre
60 millilitres d'huile d'olive
200 millilitres d'eau (tiède)
400 grammes de farine
sel

Méthode de préparation

Pour la piadina mélangez la farine avec la levure et une pincée de sel. Ajoutez-y l'eau et l'huile puis pétrissez pour obtenir une pâte souple. Faites-en une boule et laissez reposer 30 minutes.

Coupez les brocolis en tranches et faites-les rôtir dans de l'huile d'olive en remuant. Assaisonnez avec cumin en poudre, poivre et sel. Coupez les champignons en morceaux et cuisez-les dans de l'huile d'olive. Pressez l'ail dessus, aspergez de jus de citron puis salez et poivrez. Incorporez le mascarpone puis salez et poivrez.

Divisez la pâte en 4 portions que vous roulez en une piadina fine de 2 mm d'épaisseur. Cuisez les piadinas sur les deux faces, une par une, dans une poêle sèche bouillante. Rôtissez aussi les pignons de pin dans une poêle sèche.

Partagez les piadinas sur les assiettes. Badigeonnez-les d'une petite couche de mascarpone puis garnissez avec les brocolis et les champignons. Déchirez la mozzarella en morceaux que vous répartissez sur les piadinas. Terminez par la roquette, les pignons de pin et quelques gouttes d'huile d'olive.

Ustensiles de cuisine

Four

