



Plats d'accompagnement

## **Foccacia fleurie**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

150 millilitres d'eau (tiède)  
25 millilitres d'huile d'olive  
250 grammes de farine  
1 cuillère à café de sel  
7 grammes de levure  
1 poignée d'olive  
1/2 piment pointu (jaune)  
5 tomates cerise  
1 oignon rouge  
brins de romarin  
brin persil plat  
huile d'olive

### **Méthode de préparation**

Mélangez le sel à la farine et dissolvez la levure dans l'eau tiède.

Faites un puits dans la farine, versez-y la levure dissoute et l'huile d'olive puis pétrissez durant 10 minutes pour obtenir 1 boule de pâte.

Mettez la pâte dans un plat, couvrez avec un essuie humide et laissez lever 45 minutes dans un endroit chaud.

Reprenez la pâte, déposez-la sur une plaque de cuisson avec du papier sulfurisé et avec les mains aplatissez-la en forme ovale puis déposez-la avec le papier sulfurisé dans un plat à four.

Avec les légumes et les fines herbes fraîches créez des fleurs sur la pâte, utilisez le romarin et le persil pour les tiges, le poivron, l'oignon rouge, les tomates et les olives pour les fleurs et l'abeille.

Enfoncez le tout suffisamment dans la pâte et badigeonnez la foccacia autour du dessin avec de l'huile d'olive. Enfournez à 200°C durant 15-20 minutes.

### **Ustensiles de cuisine**

Four

