

# Focaccia aux Cubes de Chèvre



Pour  
6 personnes



Préparation  
40 minutes



Cuisson  
40 minutes

## Ingédients

### Garniture :

<b>Cubes de Chèvre non affiné IQF Soignon</b>	200 g
<b>Sauce tomate</b>	300 g
<b>Gros oignon rouge</b>	1
<b>Tomates cerises rouges et jaunes</b>	Une douzaine
<b>Mini cœurs d'artichauts marinés</b>	250 g
<b>Olives noire entières</b>	100 g
<b>Thym frais</b>	2 branches
<b>Sel et poivre du moulin</b>	

### Pâte à Focaccia :

<b>Levure fraîche en cubes</b>	10
<b>Eau</b>	300 ml
<b>Sucre</b>	5 g
<b>Farine complète</b>	500 g
<b>Huile</b>	30 ml
<b>Gros sel</b>	1 cuillère à café

## Les étapes de la recette

- Préchauffer le four à 220°C.
- Rincer, égoutter puis couper les tomates cerises en deux. Peler et émincer finement l'oignon rouge. Égoutter les olives et les cœurs d'artichauts. Couper les artichauts en deux. Réserver tous ces ingrédients.
- Dans un petit bol, diluer la levure dans l'équivalent d'un verre d'eau à environ 35°C. Incorporer le sucre, mélanger et laisser reposer environ 8 minutes.
- Ajouter la farine, le sel et les 2/3 de l'huile. Pétrir 5 minutes pour obtenir une pâte homogène qui ne colle plus aux parois.
- Sortir la pâte, la transvaser dans un grand bol, couvrir d'un linge et laissez reposer 30 minutes.
- Au bout de ce temps, déposer la pâte sur un plan de travail. Appuyer fortement 2 à 3 fois avec le poing pour enlever les gaz, puis former une boule sans trop la manipuler. Diviser la boule en 4 à 6 portions à l'aide d'un couteau pour obtenir des pâtons. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, former un ovale de pâte de 2 cm d'épaisseur (8 cm de large pour 12 de long). Aplatir l'intérieur à l'aide des doigts.
- Disposer la pâte sur une plaque de cuisson munie d'un papier sulfurisé. Procéder de la même manière pour les autres pâtons.
- Répartir la sauce tomate sur l'ensemble des fonds de pâtes. Disposer ensuite les tomates cerises, l'oignon émincé, les mini cœurs d'artichauts, les Cubes de Chèvre non affiné IQF Soignon et terminer par les olives et le thym effeuillé.
- Assaisonner avant d'enfourner. Vérifier la cuisson de la pâte en la soulevant légèrement - le dessous doit être légèrement coloré.
- Dès la sortie du four, arroser d'un filet d'huile d'olive avant de servir les Focaccias accompagnées d'une salade de roquette !

## Pour réaliser cette recette



IQF Cube de chèvre non affiné

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

[www.eurialfoodservice-industry.fr](http://www.eurialfoodservice-industry.fr)