

Focaccia aux figues fraîches & fromage de brebis

Focaccia aux figues : une pâte dorée et moelleuse, parsemée de figues fraîches fondantes et de copeaux de fromage de brebis. L'Assemblage Focaccia apporte une nappe d'arômes méditerranéens — origan, romarin, thym, tomates et olives concassées — qui se mêlent à l'huile d'olive pour créer une croûte parfumée et légèrement croustillante. Cette focaccia se partage tiède, à l'apéritif ou en accompagnement d'une salade printanière ; sa texture souple supporte les garnitures généreuses sans s'alourdir. En quelques gestes simples, tu obtiens un pain parfumé, visuellement chaleureux et idéal pour une table conviviale entre amis ou en famille.

P
PERSONNES
4

T
PRÉPARATION
25 min

C
CUISSON
25 min

D
DIFFICULTÉ
facile

Ingrédients

- 500 g de farine de blé (T45 ou T55)
- 7 g de levure de boulanger sèche (ou 20 g de levure fraîche)
- 320 ml d'eau tiède
- 2 c. à soupe d'huile d'olive + 3 c. à soupe pour la pâte et le plat
- 6 g de sel fin
- 8 figues fraîches, lavées et coupées en quartiers
- 150 g de fromage de brebis (ou émietté/copeaux)
- 2 c. à soupe d'Assemblage Focaccia
- quelques olives noires ou vertes (facultatif)

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Les épices curieuses 
Explorateurs de saveurs étonnantes

Assemblage Focaccia



Scanner pour voir le produit

Préparation

Prépare la pâte: dans un grand saladier, mélange la farine et le sel. Fais un puits, verse la levure réhydratée dans 50 ml d'eau tiède puis incorpore 2 c. à soupe d'huile d'olive et le reste d'eau. Mélange à la cuillère jusqu'à formation d'une pâte.

Pétris 5 à 8 minutes à la main ou 4 à 6 minutes au robot jusqu'à obtenir une pâte souple et légèrement collante. Si elle paraît trop sèche, ajoute 1 c. à soupe d'eau.

Première pousse: couvre d'un linge humide et laisse lever 45 à 60 minutes dans un endroit tiède, jusqu'à ce que la pâte ait presque doublé de volume.

Préparation du plat: huile généreusement un grand plat à four (20x30 cm environ). Verse la pâte, étire-la délicatement avec les doigts huilés pour couvrir le plat. Laisse reposer 15 minutes.

Finitions avant cuisson: creuse des empreintes régulières du bout des doigts sur la pâte. Mélange 2 c. à soupe d'huile d'olive tiède avec 2 c. à soupe d'Assemblage Focaccia puis badigeonne la pâte en insistant dans les trous. Répartis les quartiers de figues et les olives si utilisées, enfonce-les légèrement. Parsème le fromage de brebis en copeaux.

Cuisson: préchauffe le four à 220°C (chaleur tournante ou 230°C statique). Enfourne la focaccia 20 à 25 minutes jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée et croustillante sur les bords.

Repos et service: laisse reposer 5 à 10 minutes hors du four, puis coupe en carrés. Sers tiède pour que le fromage soit fondant et les figues souples.

Le conseil des Épices Curieuses

Array

Les Épices Curieuses

les-epices-curieuses.com



La recette en ligne



Le produit