swissmilk

Focaccia à la choucroute

Ingrédients

préparation: env. 40 min
repos: env. 3 heures
cuisson: env. 20 min

Apéritif ou entrée pour 8 personnes

beurre pour la plaque

focaccia:
350 g de farine d'épeautre claire
1 cc de sel
15 g de levure, émiettée
1,5 dl de lait
0,5 dl de vin blanc ou de lait
2 cs d'huile de colza

1 cs de graines de moutarde pour parsemer
un peu de sel

farce:
250 g de choucroute cuite, égouttée
100 g de crème fraîche
50?75 g de jambon cru, finement coupé
poivre du moulin

Préparation

1. Focaccia: mélanger la farine et le sel, former un puits. Diluer la levure dans un peu de lait, verser dans le puits avec le reste de lait, le vin et l'huile. Pétrir en une pâte souple. Couvrir et laisser doubler de volume à température ambiante.

2. Pétrir à nouveau la pâte, abaisser une galette d'env. 25 cm de Ø sur un peu de farine, disposer sur la plaque chemisée de papier sulfurisé. Badigeonner d'un peu d'eau, entailler en parts et parsemer de graines de moutarde et de sel. Cuire 20?25 min au milieu du four préchauffé à 200 °C. Laisser refroidir légèrement sur une grille.

3. Garniture: chauffer la choucroute, réduire le jus, laisser refroidir un peu.

4. Juste avant de servir, couper la focaccia transversalement et garnir de choucroute, reposer la partie supérieure. Couper en 8 parts. Coiffer la choucroute de crème fraîche et de jambon cru, poivrer, servir immédiatement.

Garnir de choucroute froide.
Remplacer le jambon cru par du jambon.

Valeurs nutritionnelles

Une portion contient: 275 kcal, 11g Protéines, 11g Lipides, 33g Glucides.