

FOCACCIA À LA TOMATE



Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

- 450 G** de farine Manitoba
- 50 G** de farine de maïs
- 250 G** de pomme de terre
- 2 C.à.S** de concentré de tomate
- 16 G** de levure fraîche
- 136 G** de lait entier
- 80 G** de bière blanche
- 25 G** d'[huile d'olive](#)
- 16 G** de sel
- 3** gousses d'ail
- 12** tomates cerises
- 5** branches de romarin
- [Fleur de sel](#) et [poivre](#)

RÉALISATION

1. Faire bouillir les pommes de terre pendant 20 min, puis les réserver à température ambiante pour qu'elles refroidissent.

2. Lorsqu'elles sont froides, éplucher les pommes de terre et les écraser à la fourchette en y incorporant le concentré de tomate et l'huile d'olive, jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

3. Placer les deux farines dans le fond du bol de votre robot et les mélanger avec le sel. Ajouter le mélange de pomme de terre et de concentré de tomate.

✚ La farine Manitoba est une farine qui a beaucoup de force et va permettre de donner un bel alvéolage et de l'élasticité à votre pâte. Si vous n'en avez pas, vous pouvez la remplacer par son poids équivalent en farine 00 mais la pâte sera moins élastique.

4. Parallèlement, faire tiédir le lait dans une casserole à feu doux et y faire fondre la levure. Attention, le lait ne doit pas dépasser 24-25°C, au risque de tuer la levure. Incorporer le mélange de lait et de levure à la pâte, sans cesser de mélanger.

5. Ajouter la bière dans le bol du robot pétrisseur et travailler la pâte pendant une dizaine de minutes, jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse.

✚ Si vous n'avez pas de robot pétrisseur, vous pouvez réaliser cette recette en travaillant la pâte à la main, mais il faudra être plus patient et travailler la pâte plus longtemps !

6. Badigeonner les bords du bol d'huile d'olive pour sortir la pâte du bol, en vous aidant d'une spatule. Placer la pâte sur un plan de travail huilé et la travailler à la main pour lui donner une forme ronde et lisse.

7. Huiler un cul de poule et placer la pâte dedans. Recouvrir d'un torchon humide et filmer le bol pour éviter que la pâte ne se dessèche. Laisser pousser la pâte pendant 12 heures au réfrigérateur.

8. Au bout de 12 heures de pousse, transférer la pâte dans un moule préalablement huilé. Répartir la pâte dans le moule sans la travailler, en l'écrasant du bout des doigts. Huiler la pâte et la garnir de gousses d'ail épluchées, dégermées et coupées en deux et de quelques branches de romarin.

9. Recouvrir la pâte d'un torchon humide, filmer et laisser pousser la pâte dans un lieu tiède jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

✚ Le temps de pousse peut varier d'une à deux heures, selon la température de la pièce.

10. Dans l'attente, placer les tomates cerises sur une plaque de cuisson. Assaisonner d'un filet d'huile d'olive, de fleur de sel et de poivre, puis enfourner les tomates pendant 25 minutes à 100°C pour les confire. Réserver.

11. Préchauffer le four à puissance maximale. Garnir la focaccia des tomates confites et l'enfourner en versant un verre d'eau dans le four pour créer de l'humidité qui aidera à former une croûte croustillante. Baisser la température du four à 220°C et cuire la focaccia pendant 20 minutes.

12. Laisser refroidir la focaccia sur une grille et déguster encore tiède.

