

Focaccia aux herbes et maïs

Bonjour à toutes et tous,

Le beau temps est revenu en cette fin de semaine donc j'avais envie de partager avec vous de nouvelles recettes printanières dégustables à l'extérieur, pique nique, barbecue ou toute autre occasion de votre choix.

Peut être connaissez vous les **focaccia**, ces pains plats (mais épais) d'origine italienne ? Il font toujours un tabac quand ils sont servis par leur moelleux et leur facilité de dégustation. Mes gourmands en sont particulièrement fanas. Et côté cuisine, ce pain à l'avantage d'être assez facile et rapide à préparer car il ne nécessite pas de façonnage ni de technique de cuisson particulière.

Bref, avec les beaux jours printaniers, j'ai eu envie de leur préparer une focaccia de printemps. Pour la garniture, les **herbes du jardin** ([persil](#), [ciboulette](#),...) en plein foisonnement étaient toutes trouvées. Le printemps étant aussi la saison des jeunes feuilles, bien sucrées, j'ai cherché cette petite note sucrée par l'utilisation d'une portion de [farine de maïs](#). Le terme portion est important car la farine de maïs n'est pas panifiable seule (elle ne comprends pas de gluten) dont une base de farine de blé est nécessaire. Le tout mélangé et préparé vous donne une jolie focaccia aux herbes qui ravira vos convives. Chez moi, elle n'a pas passé le repas tellement mes gourmands lui ont fait honneur. ^^

J'avais donc envie de partager cette recette de focaccia aux herbes avec vous. Peut être vous inspirera-t-elle pour ce week-end ou plus. Bonne journée !

- Focaccia aux herbes -
et farine de maïs



Focaccia aux herbes et maïs

Focaccia aux herbes et farine de maïs

Saison de la recette : avril à septembre inclus

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson: 25 minutes

Ingrédients

Pour 4 à 6 personnes en apéritif

- 175 g de farine de blé
- 125 g de farine de maïs
- 20 g de levure de boulangerie fraîche
- 180 ml d'eau
- 1 cuillère à café (5 g) de sel
- 30 ml d'huile d'olive + un peu pour badigeonner
- 3-4 brins de persils
- 3-4 brins de ciboulette
- 1 branche de sarriette

Réalisation

Étape 1 : Préparation de la pâte

- Faites tiédir la moitié de l'eau, puis délayez-y la levure avec une cuillère à soupe de farine. Laissez reposer une petite dizaine de minutes.
- Dans la cuve de votre batteur, déposez la farine de blé, la farine de maïs, le sel et le reste d'eau. Lancez le pétrissage.
- Ajoutez la levure délayée et l'huile d'olive, puis continuez à pétrir pendant une dizaine de minutes. La pâte doit être bien homogène.
- Retirez la pâte et déposez-la dans un endroit chaud, à l'abri des courants d'air.
- Laissez gonfler jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume (cf. 1).

Étape 2 : Mise en forme

- Reprenez votre pâte et dégazez-la. Étalez-la sur une épaisseur d'environ 2 cm. Laissez pousser environ 30 minutes.
- Lavez les herbes et émincez-les finement.
- Huilez le dessus de votre focaccia au pinceau (ou avec les doigts) et parsemez des herbes hachées.
- Enfournez pour 25 minutes à 180 °C.

Servez cette focaccia tiède ou à température ambiante.

Astuces :

- (1) Le temps est à titre indicatif et varie en fonction des conditions météorologiques, de la température de votre cuisine, de l'humidité présente. On considère qu'il faut que la pâte ai doublé de volume.
- Conservation : Il est préférable de consommer la focaccia dans les 24H sinon elle risque de sécher. Vous pouvez aussi la congeler une fois cuite.
- Variantes : En saison estivale, remplacez par du thym, du romarin, de la sarriette..



Focaccia aux herbes et maïs