

Focaccia aux tomates

Bonjour à toutes et tous

Avec juillet s'ouvre le bal des recettes de plein été, alors que diriez vous d'une de ces petites idées-recette que l'on retrouve avec plaisir chaque année ? En été, mon mari et les plus-si-petits gourmands adorent tout ce qui est pains garnis comme les **fougasses et focaccias**. Cette appréciation est largement partagée par les invités de tout bord qui passent par la maison pendant les vacances scolaires, si bien que j'en « sors » une quasi à chaque fois. En plus, ces pains se font assez bien en version maison l'été, vu que les températures sont assez favorables à la pousse des pâtes. Bref.

Un pain apéritif qui a toujours beaucoup de succès est une **focaccia aux tomates**. Vous prenez une pâte à focaccia à l'huile d'olive, insérez des [tomates](#) de petite taille et un peu acides, et vous voilà avec un pain aux saveurs d'été. Cela n'a rien d'exceptionnel mais c'est clairement une valeur sûre des tablées. Je ne compte plus le nombre de fois où je l'ai itérée l'année dernière, toujours avec le même succès. Cette année est d'ailleurs bien partie car les premières tomates du jardin ont été utilisées – sous conseil non avisé et totalement intéressé des plus-si-petits gourmands – pour en refaire.

Le temps me semble donc idéal pour partager cette idée recette avec vous. Peut être la réalisez vous déjà auquel cas cela vous la remettra en mémoire. Si vous ne connaissez pas, laissez vous tenter. Bonne journée !



- FOCACCIA MAISON -
AUX TOMATES

Recette : Focaccia tomates

Saison de la recette : Juillet à Début Octobre

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Ingrédients

Pour 4 à 6 personnes en apéritif :

- 300 g de farine
- 15 g de levure de boulangerie fraîche
- 180 ml d'eau
- 5 g de sel
- 70 ml d'huile d'olive + un peu pour badigeonner
- quelques tomates de petite taille type tomate cerises, tomates dites « cocktail »
- 1 à 2 cuillères à soupe d'herbes de Provence

Réalisation

Étape 1 : La pâte\

- Faites tiédir l'eau et délayez y la levure. Laissez reposer une petite dizaine de minutes.
- Dans la cuve de votre batteur, déposez la farine, le sel et la levure délayée.
- Ajoutez l'huile d'olive et continuez à pétrir pendant 5 minutes.
- Retirez la pâte, et déposez la dans un endroit au chaud à l'abri des courants d'air
- Laissez gonfler pendant environ une heure (*), le temps que la pâte double de volume (*).

Étape 2 : Mise en forme

- Reprenez votre pâte et dégazez là. Étalez-la sur une épaisseur d'environ 2 centimètres.
- Laissez pousser pendant environ une demi-heure.

Étape 3 : Garniture et cuisson

- Découpez les tomates en deux et répartissez les sur la pâte
- Mélangez l'huile, un peu de sel, et les herbes de Provence et puis huilez au pinceau ou aux doigts dessus de votre focaccia.
- Enfournez pour 20 minutes à 200°C.

Servez cette focaccia tomates tiède ou à température ambiante.

Astuces :

- (*) temps minimal. On considère qu'il faut que la pâte ai doublé de volume.
 - Pour les tomates, n'hésitez pas à varier les couleurs, cela donne un certain esthétisme au pain. Évitez les tomates trop douces type noires de Crimée ou rose de bernès, elles ne donneront pas assez de pep's au pain.
 - *A l'avance* : Vous pouvez la préparer 1 journée à l'avance
-



© Au Fil du Thym

Découvrez en apéritifs d'été:

- [Brochettes melon, pastèque, mozza](#)
 - [Escargots aux olives](#) (en photo)
 - [Caviar d'aubergines aux noix](#)
-