

Focaccia au vin blanc et olives

Bonjour à toutes et tous

Je vous invite ce matin pour une idée apéritive qui devrait vous intéresser pour vos apéros-dinatoires d'été. En fait, dès qu'il s'agit d'apéritif les pains apéritifs nature ou tartinés partent (très) vite des tables, souvent picoré avec un air du « *non, ce n'est pas moi qui me suis resservit pour la 4e fois* ». *Fougasses et foccacias*, pains plats du sud de la France ou de l'Italie respectivement, font la tête de liste

J'ai testé différentes recettes avec le temps, parfois piquées dans des bouquins, sur des sites de cuisine, puis un jour je suis tombée sur une variante intitulée « *focaccia au vin blanc* » qui m'intrigua. En effet, le [vin blanc](#) apporte toujours une profondeur de saveurs aux sauces, et aux pâtes, souvent assez redoutable gustativement parlant. (Si vous ne connaissez pas, essayez les canistrellis, biscuits corses au vin blanc, c'est à tomber.;) Je n'ai pas attendu longuement avant de la tenter... et à la dégustation, mes convives (grands.. Comme petit) ne lui ont guère laissé de chance. C'est moelleux, très très parfumé, se déguste tout seul, un vrai petit régal d'apéro d'été. La recette a direct fini dans mes tiroirs, et a été itérée

.Ayant un petit créneau, je me suis dit qu'il serait temps de vous la partager. J'espère qu'elle vous plaira. Bon début de week-end à tous et toutes !



Focaccia vin blanc et olives noires

Recette : Focaccia vin blanc et olives noires

Saison de la recette : Toute l'année

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de repos : 1heure + 30 minutes (au moins)

Temps de cuisson : 20 minutes

Ingrédients

Pour 6-8 personnes en apéritif :

- 250 g de farine semi complète
- 10 g de levure de boulangerie
- 75 ml de vin blanc
- 75ml d'eau
- 30 ml d'huile d'olive
- 5 g de sel
- Pour la garniture :
 - 2 à 3 cas d'huile d'olive
 - 1 cas d'herbes de Provence
 - 1 pincée de fleur de sel
 - Une vingtaine d'olives noires (dénoyautées)

Réalisation

Étape 1 : La pâte

- Faites tiédir l'eau et délayez y la levure. Laissez reposer une petite dizaine de minute
- Dans la cuve de votre batteur, déposez la farine, le sel et la levure délayée.
- Ajoutez le vin blanc et les 30 ml d'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

Étape 2 : Mise en forme : Reprenez votre pâte et dégazez là. Étalez chaque pâton sur une épaisseur d'environ 2 centimètre. Laissez pousser pendant environ une demi-heure ().

Étape 3 : Garniture et cuisson

- Mélangez l'huile, un peu de sel, et les herbes de Provence et puis huilez au pinceau ou aux doigts dessus de vos focaccias.
- Faites des trous avec les doigts puis insérez dedans les olives noires.
- Enfournez pour 20 minutes à 200°C.

Servez cette focaccia vin blanc une fois refroidie

Astuces :

- (*) Les temps de pousse sont donnés à titre indicatif. L'idéal est d'attendre que la pâte double de volume. Cela peut différer selon la météo du jour.
 - *Conservation* : Elle se conserve aisément 48H à température ambiante.
 - Pour une focaccia « version flemmard », utilisez une pâte à pizza toute prête que vous laisserez reposer un quart d'heure à l'air libre (fin étape 2). Garnissez la et cuisez la ensuite.
 - *Sur le vin* : Un vin blanc « cuisine » (donc peu onéreux), sera suffisant pour donner une bonne recette. N'investissez pas un grand cru, qui sera meilleur à déguster en boisson (et avec modération).
-