

# Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

## **FOCACCIA A LA SAUGE ET AUX OIGNONS ROUGES**

**pour 8 personnes : une plaque de 32,5cm x 52,5cm**

**Huile de sauge : 20cl d'huile d'olive - 1/2 bouquet de sauge -**

**Laver et sécher le demi-bouquet de sauge. Le ciseler finement. Dans un pot de confiture placer la sauge ciselée, recouvrir avec l'huile d'olive. Entreposer au réfrigérateur.**

**Pâte : 500g farine - 300g d'eau froide - 15g levure de boulanger fraîche - 1càs sucre - 1càs sel fin -**

**Dans le bol du Kitchenaid, émietter la levure, verser l'eau et réserver pendant 10 minutes. Après ce temps de repos, verser la farine, le sucre et le sel (dans l'ordre afin que le sel ne rentre pas en contact avec la levure). Munir le robot avec le crochet, mélanger à petite vitesse puis à vitesse moyenne pendant 10 minutes. Relever la tête du robot, recouvrir le bol de film alimentaire. Laisser monter de 1h00 à 1h30 (suivant la température de la pièce). Ôter le film, baisser la tête du robot et remettre à mélanger afin de rabaisser la pâte.**

**Poser la plaque à pâtisserie sur le plan de travail, huiler les mains à l'huile d'olive, les passer sur la plaque, renverser la pâte sur la plaque et à l'aide des mains huilées l'étaler le plus régulièrement possible. Laisser reposer jusqu'à ce qu'elle double de volume.**

**Oignons rouges : 6 oignons rouges moyens -**

**Peler les oignons, les cuire 15 minutes dans l'eau bouillante salée. Les égoutter et les laisser tiédir dans la passoire. Les couper en 2 et réserver.**

**Préchauffer le four à 220° (th.7-8).**

**Répartir les demi-oignons sur la pâte. Les badigeonner ainsi que la pâte avec l'huile de sauge. Assaisonner légèrement de fleur de sel. Enfourner en baissant le four à 200° et cuire 30 minutes. La pâte doit être dorée. Sortir du four et badigeonner à nouveau d'huile de sauge. Servir.**