



# Fiche recette

## Assortiments de Toasts sur Pain Focaccia



**Ingrédients**  
pour 4/6 pers.



Temps >>



Préparation  
30 min



Cuisson  
20 min



Temps de repos  
2 h15 min

**Produits Fiers de  
Nos Terres :**

- **Magrets séchés -  
fumés** barquette 70

g  
- **Foie Gras mi-cuit**  
bocal 125 g

- **Boudin** boîte 190 g

- **Cou de canard  
farci au foie gras**  
boîte 190 g

**La Focaccia**

- 5 g de levure de  
boulanger sèche ou  
15 g de levure de  
boulanger fraîche

- 450 g d'eau  
- 600 g de farine  
- 30 g d'huile d'olive

### Préparation Pain Focaccia

1 - Mélanger la levure et l'eau dans la cuve du robot.  
Rajouter la farine et pétrir rapidement. Puis rajouter 15 g  
d'huile et pétrir quelques minutes pour bien mélanger les  
ingrédients.

2 - Huiler et laisser reposer 1h à 1h30 à l'abris des  
courants d'air.

3 - Huiler un plat rectangulaire à bord haut (40x30 env) et  
déposer toute la pâte. Étaler avec les doigts.

4 - Laisser reposer 45 mn.

5 - Huiler la surface avec le reste d'huile d'olive et faire  
quelques trous avec les doigts dans la pâte pour faire  
pénétrer l'huile. Saupoudrer de fleur de sel.

6 - Cuire 20 mn à 200°C.