

## Focaccia :



### **Ingrédients :**

250g de farine, 12g de levure de boulanger, ½ cuillère à café de sel, 5cl d'huile d'olive, 15cl d'eau  
Huile d'olive (pour badigeonner avant d'enfourner)

Pour la garniture :

12 tranches de mortadelle, 2 courgettes, 1 aubergine, 1 salade iceberg, sel, sucre, huile d'olive

### **Pour le caviar de courgette :**

2 courgettes, 80g d'amande, 50g de parmesan, sel, huile d'olive

---

### **La focaccia :**

Pétrir quelques minutes tous les ingrédients pour obtenir une pâte homogène et légèrement élastique. Laisser pousser 1 heure à température ambiante avant d'étaler cette pâte sur une épaisseur de 2cm. Poser cette abaisse dans un plat généreusement graissé d'huile d'olive. Laisser pousser 1 heure et arroser d'huile d'olive avant de cuire au four à 180° pendant 20mn.

### **Le caviar :**

Couper les courgettes en fines tranches et les faire sauter sans coloration avec une pincée de sel et un filet d'huile d'olive. Lorsque les courgettes sont tendres les mixer avec les amandes et le parmesan.

### **Les légumes au four :**

Couper l'aubergine et les courgettes en tranches régulières de 5mm. Les ranger sur plaque et les assaisonner de sel, de sucre et d'un filet d'huile d'olive. Cuire au four à 180° jusqu'à légère coloration.

### **Montage :**

Couper la focaccia en 6 belles parts et les ouvrir en 2 dans l'épaisseur. Garnir très généreusement avec le caviar, les légumes, la mortadelle, et la salade coupée en large chiffonnade. Arroser d'une très bonne huile d'olive....