

Mini Focaccias aux courgettes

Préparation : 15 min / Cuisson : 20 min
Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 1 courgette
- 200g de farine
- 7g de levure de boulanger
- 5cl d'eau tiède
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Poivre
- 2 càs de romarin
- 1/2 càc de sel



Préparation :

1. Emiettez la levure dans de l'eau tiède.
2. Versez la farine et le sel dans un saladier. Ajoutez la levure dissoute et un peu moins 1/4L d'eau (environ 150 ml) et l'huile d'olive.
3. Pétrissez jusqu'à obtention d'une pâte lisse et souple. Couvrez-la d'un linge et laissez lever pendant 1 heure. La pâte doit doubler de volume.
4. Lavez et coupez la courgette en rondelles très fines. Séparez la pâte en 4 morceaux. farinez le plan de travail et abaissez les quatre pâtons sur une épaisseur de 1cm environ en leur donnant une forme ronde.
5. Préchauffez le four th 7/8 (220°C). Posez les focaccias sur une plaque du four recouverte de papier sulfurisé. Recouvrez-les de rondelles de courgette et parsemez-les de romarin haché. Poivrez puis enfournez.
6. Faites cuire 20 minutes. Servez tiède.

Astuce :

Vous pouvez varier les garnitures selon vos envies (tomate/feta; olive/parmesan) et pourquoi pas intégrer directement les ingrédients dans la pâte. En entrée ou en mini portions pour l'apéritif, les focaccias se prêtent à toutes les occasions.