

Focaccia romarin et oignons en tuto vidéo



Autrefois considérée comme un «repas du pauvre», les anciens Romains en auraient déjà mangé: la focaccia! Dans le dernier tuto vidéo de Denner, nous vous présentons une version au romarin et aux oignons.

Il existe d'innombrables variantes de ce pain très apprécié: avec des olives, des tomates, ou celle d'aujourd'hui, la *focaccia alle cipolle*, agrémentée de romarin. Avec cette recette, le goût de la galette est intense, légèrement huileux et la consistance bien moelleuse.

Lors de la préparation, ne vous laissez pas déconcerter par le fait que la pâte est très humide et collante - car c'est exactement comme ça qu'elle doit être! Pour conserver la focaccia, on la recouvre d'une assiette que l'on recouvre à son tour d'un linge de cuisine. Les Italiens enveloppent aussi souvent cette galette dans du papier d'aluminium. Mais le mieux est de la déguster tiède. La focaccia est également une excellente alternative pour les sandwiches. Pour cela, on la coupe simplement en deux et on la remplit de tout ce dont on a envie.

- 2 brins de romarin
- 200 g de farine mi-blanche
- 200 g de farine à pizza (type 00)
- 3 dl d'eau tiède
- 4 cs d'huile d'olive
- $\frac{3}{4}$ cc de sucre
- 20 g de levure
- $1 \frac{3}{4}$ cc de sel
- $1 \frac{1}{2}$ cs d'huile d'olive
- $\frac{3}{4}$ cs d'eau
- 2 cs d'huile d'olive
- 1 oignon moyen, en rondelles
- un peu de gros sel

1. Hachez finement les aiguilles d'un petit brin de romarin et réservez-les. Prélevez les aiguilles du deuxième brin et réservez-les. Mélangez ensuite les deux sortes de farine dans une jatte.
2. Dans une deuxième jatte, mélangez l'eau tiède, 4 cuillères à soupe d'huile d'olive et le sucre et dissolvez la levure dans ce mélange.
3. Ajoutez progressivement la farine aux ingrédients liquides et incorporez-la en brassant et en tirant (voir vidéo).
4. Avec la dernière poignée de farine, ajoutez également le sel et le romarin haché. Pendant environ 4 minutes, remuez la pâte en faisant des mouvements de va-et-vient pour bien l'aérer (regardez aussi la vidéo pour savoir comment mélanger le tout correctement).
5. Couvrez la jatte avec un film alimentaire et laissez lever la pâte à température ambiante pendant environ 90 minutes.
6. Graissez une plaque à pizza ronde avec 1 ½ cuillère à soupe d'huile d'olive, sans oublier le bord. Aplatissez la pâte avec les mains jusqu'à ce qu'elle remplisse la plaque de manière uniforme avec la même épaisseur. **Astuce:** si la pâte colle trop aux mains, mouillez-les avec un peu d'eau.
7. Répartissez les ¾ d'une cuillère à soupe d'eau et 2 cuillères à soupe d'huile d'olive sur la pâte et faites des trous dans la focaccia avec le bout des doigts, puis saupoudrez-la généreusement de sel marin.
8. Garnissez la galette de rondelles d'oignon et d'aiguilles de romarin, puis laissez-la lever encore 30 minutes.
9. Cuisez la focaccia pendant 28 minutes dans la partie supérieure du four préchauffé à 190 degrés, puis glissez-la dans la deuxième rainure du haut et cuisez-la encore environ 4 minutes, jusqu'à ce qu'elle prenne une belle couleur dorée.
10. Savourez-la tiède ou froide.

Temps de préparation: environ 2 heures et 50 minutes (y compris repos et cuisson)

Jean-René Germanier Johannisberg de Chamoson AOC Valais

Robe dorée pâle. Nez élégant de coings, d'abricots et de pierres humides. Bouche pleine à l'acidité équilibrée. Finale très persistante.



[Voir dans le weinshop >](#)