

# Raphael's Healthy Kitchen

## FOCACCIA AU RAISIN AU GORGONZOLA

Pour 4 personnes | Préparation : 30 min | Repos : 1 h 30 | Cuisson : 25 min | Végétarien

### 1. LISTE DES INGRÉDIENTS

La Pâte à Focaccia	La Base Crémeuse & Fromage	La Garniture Aromatique
<ul style="list-style-type: none"><li>350 g de farine mi-blanche</li><li>¼ de cc de sel</li><li>½ cc de sucre</li><li>¼ de dé de levure (env. 10 g)</li><li>2 dl d'eau</li><li>3 cs d'huile d'olive</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>200 g de ricotta (ou mascarpone)</li><li>¼ de cc de sel</li><li>Un peu de poivre</li><li>200 g de fromage à pâte persillée (Gorgonzola), coupé en morceaux</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>500 g de mélange de raisins (avec peu de pépins)</li><li>3 échalotes émincées</li><li>¼ de cc de fleur de sel</li><li>Un peu de poivre</li><li>2 cs de miel liquide (pour la finition)</li></ul>

### 2. INSTRUCTIONS & TECHNIQUE DE CUISSON SUR PLAQUE CHAUDE

- Préparation de la pâte** : Dans un récipient, mélangez la farine mi-blanche, le sel, le sucre et la levure émietée. Ajoutez l'eau et l'huile d'olive, puis mélangez et pétrissez le tout jusqu'à l'obtention d'une pâte parfaitement lisse et souple. Couvrez et laissez lever environ 1 h 30 à température ambiante, jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.
- Façonnage de la focaccia** : Abaissez la pâte directement sur une feuille de papier cuisson pour former un disque d'environ 30 cm de diamètre.
- Garniture** : Dans un petit bol, mélangez la ricotta (ou le mascarpone) avec le ¼ de cc de sel et un peu de poivre, puis tartinez-la régulièrement sur la pâte. Répartissez harmonieusement les morceaux de Gorgonzola, les grains de raisin et les échalotes émincées, en prenant soin de ménager un bord libre de 4 cm tout autour. Repliez délicatement ce bord de pâte vers l'intérieur sur la garniture.
- Cuisson technique** : Glissez une plaque de cuisson dans le bas du four et préchauffez le tout à **240 °C**. Une fois le four à température, retirez prudemment la plaque chaude, faites-y glisser la focaccia à l'aide du papier cuisson, et enfournez immédiatement. Laissez cuire pendant environ 25 minutes.
- Finition** : À la sortie du four, laissez tiédir légèrement. Juste avant de servir, assaisonnez selon vos goûts et arrosez d'un fin filet de miel liquide.

Raphaël Stadtmüller

Chef cuisinier avec Brevet Fédéral