

FICHE DE RECETTE

Farinata de pois chiches, pesto et burrata

Type de recette	snack
Nombre de portions	4
Temps de préparation	
Temps de cuisson	
Temps de refroidissement	
Coût matières total (HT) :	
Coefficient multiplicateur :	
Prix / Portion (HT) :	0,6800 €

INGRÉDIENTS

PRODUIT	UNITÉ	QUANTITÉ	PUHT	PTHT
Farine de pois chiches	g	150		
Eau	cl	40		
Huile d'olive	cl	5		
Sel	g	4		
Burrata	pc	1		
Pesto (voir fiche recette pesto)	c.s	2		
TOTAL				

DESCRIPTION DE LA RECETTE

Mettre la farine de pois chiches dans un récipient et creuser un puits au milieu.
Verser l'eau petit à petit dans le puits tout en remuant avec le fouet jusqu'à l'obtention d'une masse bien lisse.

Couvrir et laisser reposer à température ambiante pendant env. 8 h ou toute une nuit en veillant à mélanger et à retirer l'écume de la surface de temps en temps.

Incorporer l'huile et le sel à la préparation.

Verser le tout sur une plaque de cuisson.

Faire cuire env. 15 min dans le bas du four préchauffé à 240 °C, puis glisser la plaque dans le haut du four et terminer la cuisson pendant env. 10 min.

Garniture

Répartir le pesto, la burrata et le basilic sur la farinata encore chaude, la couper en tranches.



