

CAP Océan

FOCCACCIA AUX RILLETTES DE SAUMON ASC ÉCHALOTE & MERLU CITRON CORIANDRE 150G CAP Océan



2 personnes x4

INGRÉDIENTS

Pour la foccacia

- 250g de farine
- 15g de levure de boulanger fraîche
- 10cl d'eau tiède
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Du sel et du poivre

Pour la garniture

- 1 pot de Rillettes de Saumon ASC* Échalote 140g Cap Océan
- 1 pot de Tartinable Merlu blanc Citron Coriandre 140g Cap Océan
- 1 échalote
- 1 citron vert BIO

MATÉRIEL

- Un saladier
- Un four
- Une plaque à pâtisserie
- Du papier cuisson

RÉALISATION

Délayez la levure de boulanger dans 2 cuillères à soupe d'eau tiède.

Versez la farine et le sel dans un saladier, puis versez dans un puits au centre la levure délayée, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et environ 10 cl d'eau tiède.

Pétrissez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène et lisse. Recouvrez le saladier d'un linge propre et humide et laissez reposer 1 h à température ambiante.

Préchauffez le four à 210°C.

Étalez la pâte et déposez-la sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier cuisson. Piquez la pâte à la fourchette et badigeonnez-la avec le reste d'huile d'olive. Assaisonnez puis enfournez pour 15 à 20 mins de cuisson.

Ciselez très finement l'échalote.

Une fois cuite et légèrement refroidie, coupez la foccacia en deux.

Tartinez la moitié de la foccacia avec les Rillettes de Saumon ASC* Échalote 140g Cap Océan et parsemez avec l'échalote ciselée. Tartinez l'autre moitié avec le Tartinable Merlu blanc Citron Coriandre 140g Cap Océan et râpez le zeste du citron vert dessus.

Coupez les deux moitiés en petits cubes, c'est prêt !

Astuce : pour un apéro gourmand, vous pouvez compléter votre table avec les Accras de Morue MSC** cuisinés à la Créole Cap Océan et les Falafels Thon MSC** cuisinés à la Libanaise Cap Océan.

NB : Cette recette peut aussi être réalisée avec les autres produits de la gamme « Rillettes et Tartinables » de Cap Océan.

* Aquaculture Stewardship Council (Conseil pour la bonne gestion de l'aquaculture)

** Marine Stewardship Council (Conseil pour la bonne gestion des mers)
Plus d'infos sur www.msc.org