

## COURS DE CUISINE ITALIENNE DU 14 octobre 2016

### FOCACCIA BARESE (Focaccia de Bari)

Pour 8 personnes :

200 g de semoule fine – 300 g de farine « 00 » - 10 g de levure –  
1 pomme de terre cuite à l'eau -400 g d'eau – 1 pincée de sucre –  
10 g de sel – 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive – noires dénoyautées –  
une douzaine de tomates cerise – une douzaine d'olives noires –  
un peu d'origan.



- Délayer la levure avec un peu d'eau tiède et le sucre et laisser au chaud 10 minutes.
- Ecraser la pomme de terre.
- Mélanger les 2 farines avec le sel, creuser un puits et y verser la levure, le restant d'eau, la pulpe de pomme de terre et l'huile d'olive.
- Travailler à la main jusqu'à obtenir une pâte souple et homogène.
- La débarrasser dans un saladier, laisser dans un endroit tiède pour une quarantaine de minutes.
- Recouvrir la lèche frite d'une feuille de papier cuisson et huiler légèrement.
- Dégazer la pâte puis la mettre dans la plaque et l'étaler à la main sur un petit centimètre d'épaisseur.
- Pratiquer des trous avec les doigts et y répartir les tomates et les olives.
- Saupoudrer d'origan, arroser d'un peu d'huile et cuire 20 à 25 minutes au four à 220 °C.
- Déguster dès la sortie du four.

### PETTI DI TACCHINO PIZZAÏOLO – (suprême de dinde à la pizzaïolo)

Pour 5 personnes : 5 escalopes de dinde, de l'huile d'olive, 5 gousses d'ail,  
1 oignon, 400 g de tomates, un peu de basilic, 1 citron, un verre de vin  
blanc sec, un peu de sauge et de thym, 5 à 6 filets d'anchois.

- Faire mariner les escalopes dans un plat avec le jus du citron, de l'huile d'olive, la sauge hachée, le thym émietté et une gousse d'ail hachée.
- Monder, concasser les tomates et les cuire avec ail et oignons.
- Cuire les escalopes dans un peu d'huile puis les réserver au chaud.
- Faire blondir 2 gousses d'ail émincées, déglacer avec la marinade et le vin blanc.
- Laisser évaporer, ajouter la tomate, assaisonner. Ajouter le basilic haché et les anchois émincés. Napper la viande et servir chaud.



### CUBBIATA ALLE MANDORLE (Nougatine aux amandes de Sicile)

Pour 8 personnes :

500 g de sucre – 150 g de miel – 400 g d'amandes effilées – ½ citron.

- Dans une casserole, mélanger le sucre, le miel et un verre d'eau et cuire jusqu'à début de coloration.
- Ajouter alors les amandes et continuer la cuisson jusqu'à obtenir une caramélisation blonde.
- Renverser sur du papier cuisson huilé.
- Piquer le demi citron sur une fourchette et s'en servir pour étaler le caramel en une couche de 1 cm d'épaisseur.
- Laisser tiédir et découper en morceaux.

