



Le casse-croûte du troupeau : Sandwich de mouton grillé, pesto noisette et aillet, tome de brebis, roquette dans une focaccia.

Ingredients

Tome de brebis
Viande de mouton
Roquette

Focaccia :

500g de farine
12g de levure boulangère
280ml d'eau tiède
5g de sel fin
30ml d'huile d'olive

Pesto :

Noisettes torréfiées
parmesan
huile tournesol et huile d'olive
Aillets
Basilic
Jus de citron vert



Préparation

Réalisation de la Focaccia

Diluer la levure dans l'eau et mélanger.
Dans la cuve du robot : mettre tous les ingrédients et pétrir 15min

Reposer 5min et pétrir 15min de nouveau.

Laisser pousser 1h à 30° ou 1 nuit au frais.

Huiler le plat de cuisson et étaler la pâte dessus

Laisser pousser à t° ambiante et garnir avec des noisettes concassées et du romarin.

Enfourner 20min à 180°C

Pesto

Dans un blinder mixer les ingrédients et ajuster l'assaisonnement.

Réaliser des copeaux de tome.

Griller le mouton à l'appoint de cuisson souhaitée.
Concasser quelques noisettes torréfiées, ajouter la roquette. Réaliser le montage.



**RECETTE DES CHEF(FE)S
LAURE SAUCEDE
ET QUENTIN MONRUFFET**

les tables du gers



La fabrique des colibris
2 rue des justices
32120 Mauvezin

Le comptoir des colibris
6 place de la Halle
32430 Cologne

05 62 06 73 45