



## Concours «Régalez-vous au bureau avec les huiles d'olive, bons petits plats à emporter»

### Layer salad en bocal à la vinaigrette huile d'olive – grenade et focaccia aux olives

#### Recette proposée par :

Lyne du blog [www.epicesetmoi.be](http://www.epicesetmoi.be)

#### Ingrédients pour 1 à 2 personnes :

- 100 g de pois chiches cuits
- 1 carotte pelée et râpée
- Le jus d'1/2 citron frais
- 1 avocat
- 1 poignée de noix de cajou
- Les arilles d'1/2 grenade
- Quelques jeunes pousses de salade

#### Pour la vinaigrette à l'huile d'olive et grenade

- 1 c. à s. de mélasse de grenade
- **3 c. à s. d'huile d'olive goût subtil**
- Le jus d'1/2 orange
- 1/2 gousse d'ail fraîchement haché
- Gingembre frais râpé au goût
- 1 c. à c. de sirop d'érable

#### Pour une grande focaccia aux olives

- 6 g de levure sèche du boulanger
- +/- 300 ml d'eau tiède
- 275 g farine de blé dur 00
- 225 g de farine de blé T45
- 7 g de sel
- **2 c. à s. + 40 ml d'huile d'olive goût à l'ancienne**
- 120 g d'olives noires
- 40 ml d'eau
- 1 c. à s. d'origan séché
- 1 c. à c. de fleur de sel

#### Préparation :

##### L ayer salad

Dans un grand bocal, déposer une première couche de pois chiches cuits. Mélanger la carotte râpée à un peu de jus de citron pour éviter qu'elle ne s'oxyde, et ensuite la répartir en seconde couche sur les pois chiches.

Couper l'avocat en fines tranches et les arroser avec le reste du jus de citron afin qu'elles





## Concours «Régalez-vous au bureau avec les huiles d'olive, bons petits plats à emporter»

### Layer salad en bocal à la vinaigrette huile d'olive – grenade et focaccia aux olives (suite)

ne s'oxydent pas. Et répartir les tranches d'avocat sur les carottes râpées.  
Ajouter une couche de noix de cajou, concassées ou non selon les goûts.  
Ajouter les arilles de grenade.  
Et pour terminer, une dernière couche de jeunes pousses de salade.  
Fermer le bocal. Et réserver au frais jusqu'à la dégustation.

#### Vinaigrette huile d'olive & grenade

Dans un bol, émulsionner tous les ingrédients en une vinaigrette.  
Verser dans un récipient hermétique et réserver au frais.  
Au moment de déguster, verser la vinaigrette sur la salade et mélanger le tout.

#### Focaccia aux olives et à l'origan séché

Dans un bol, mélanger la levure sèche du boulanger avec les 300 ml d'eau tiède. Laisser fermenter pendant une dizaine de minutes à température ambiante.  
Dans le bol du robot, verser les farines, le sel et les 2 càs d'huile d'olive goût à l'ancienne. Ajouter éventuellement un peu d'origan séché ( facultatif ) et le mélange eau/levure.  
Pétrir la pâte pendant 10 à 15 minutes jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène, lisse et légèrement collante.  
Dénoyer les olives et les couper en morceaux.  
Les ajouter à la pâte et pétrir rapidement afin d'incorporer les morceaux d'olive à la pâte.  
Ajouter un peu de farine sur la pâte, couvrir d'un torchon et laisser lever pendant une heure dans une pièce chaude ou dans un four à 35°C.  
Déposer la pâte sur une plaque de cuisson couverte de papier cuisson ou dans un plat huilé et l'étaler sur une épaisseur d'1 cm ou un peu plus épaisse, selon les goûts.  
Laisser lever encore pendant 30 minutes dans un endroit chaud.  
Mélanger les 40 ml d'huile d'olive goût à l'ancienne et les 40 ml d'eau. Former des trous réguliers avec le pouce sur le dessus de la focaccia et l'arroser généreusement avec le mélange huile d'olive-eau.  
Parsemer d'origan séché et de fleur de sel. Laisser encore gonfler pendant 20 à 30 minutes à l'abri des courants d'air.  
Préchauffer le four à 200°C.  
Enfourner la focaccia pendant une vingtaine de minutes jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée.  
Laisser un peu tiédir avant de couper en carrés et déguster.  
La focaccia peut se déguster froide ou encore légèrement réchauffée au four. Elle peut se congeler et une fois décongelée, se réchauffer légèrement au four.