



FOUGASSE AUX LARDONS ET CERISES AU VINAIGRE BALSAMIQUE

Préparation: env. 40 minutes | Temps de cuisson: env. 35 minutes | Pour 4 personnes |
Difficulté moyenne | 820 kcal par personne

GRIMBERGEN ROUGE:

Alliant des arômes de fraises mûres à une note légèrement épicée, la Grimbergen Rouge accompagne parfaitement cet apéritif dînatoire aigre-doux épicé.

INGRÉDIENTS:

300 g de cerises fraîches
300 g de lardons
500 g de farine blanche
360 g d'eau
1 cube de levure
½ bouquet de thym citron

3 c. à s. d'huile d'olive
1 ½ dl de vinaigre balsamique noir
1 dl de vin rouge
2 c. à s. de sucre
1 c. à c. de sel

PRÉPARATION:

1. Laver et dénoyauter les cerises. Verser le vinaigre balsamique avec le vin rouge dans une poêle, ajouter le sucre et porter à ébullition. Ajouter les cerises et laisser mijoter environ 15 minutes jusqu'à l'obtention d'une consistance sirupeuse.
2. Faire revenir les lardons dans une poêle jusqu'à ce qu'ils soient croustillants. Effeuillez le thym citron, le hacher finement et dissoudre la levure dans l'eau. Mélanger le tout avec la farine blanche et pétrir pour obtenir une pâte. Verser un filet d'huile d'olive sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et étaler la pâte à focaccia. Former des creux dans la pâte avec le bout des doigts et y disposer les cerises. Laisser reposer pendant 30 minutes. Enfourner ensuite à 180 °C pendant 35 minutes jusqu'à ce que la focaccia prenne une coloration dorée. Laisser refroidir un peu et couper en gros cubes.
3. Servir une Grimbergen Rouge et profiter pleinement de l'harmonie parfaite.

CONSEIL:

Pour rehausser la saveur, faire rissoler les cubes de focaccia dans une poêle avec un peu d'huile d'olive.