

Grand pain plat au parmesan et pesto d'oignons nouveaux

Préparation : 15 mn

Repos : 30 mn

Cuisson : 10-15 mn

Les ingrédients pour 4 pains plats (8 personnes environ)

300 g de farine avec levure incorporée

2 c à s d'huile d'olive

160 g de parmesan fraîchement râpé

25 l d'eau

1 bouquet de menthe

Pour le pesto (pour faire les 2 pestos doubler les proportions):

2 oignons nouveaux

1/2 bouquet de menthe OU de coriandre

1 gousse d'ail

Sel et poivre du moulin

Huile d'olive en quantité suffisante

Préparation du pesto : émincer finement l'ail pelé après avoir retiré le germe. Peler et hacher les oignons nouveaux, ciseler la menthe ou la coriandre. Mélanger tous les ingrédients avec de l'huile d'olive et assaisonner.

Préparation des pains : porter 25 cl d'eau à ébullition. Hacher très finement la menthe. Mettre la farine, l'eau bouillante, l'huile, le parmesan et la menthe dans un saladier et pétrir jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Former une boule en se farinant les mains. Laisser reposer 30 mn à température ambiante.

Préchauffer le four à 210°. Fariner le plan de travail et couper la pâte en 4 pâtons. Étaler chaque pâton en rectangle d'environ 30 cm de long et répartir un peu de pesto dessus. Mettre sur un plaque recouverte de papier cuisson et cuire 10 à 15 mn (il m'a fallu 15 mn dans mon four) jusqu'à ce que les pains soient dorés.

Laisser refroidir et saupoudrer de fleur de sel. Servir avec le reste des pestos.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>