Finger food

Torta pizzico - fougasse salée

2h30	1h	30 min	1h	325
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation du « panetto »

1. Le panetto permet de faire lever la torta pizzico.
2. Couper la levure en morceaux et les mettre dans une tasse.
3. Ajouter le lait, mélanger afin de dissoudre complètement la levure.
4. Mettre la farine dans un cul de poule et la creuser en puits.
5. Verser au centre la levure liquide.
6. Du bout des doigts, mélanger bien le tout, jusqu'à faire amalgamer les ingrédients et obtenir une pâte lisse.
7. Pétrir le « panetto » pendant au moins 15 minutes.
8. C'est normal que la pâte du « panetto » colle aux mains. Pour la décoller des mains, utiliser un racloir.
9. Foncer le « panetto » en boule et couvrir le cul de poule avec un torchon propre.
10. Laisser lever le panetto pendant 1 heure à température ambiante.
11. Une fois ce temps passé, le « panetto » doit avoir doublé de volume.

Ingrédients
pour 12 personnes

Ingrédients pour le panetto

- 50 g **Farine**
- 25 g **Levure de boulanger**
- 50 g **Lait entier**

Ingrédients pour la farce

- 450 g **Farine**
- 3 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
- 100 g **Beurre doux**
- 1 **Pomme(s) de terre**
- 20 g **Sucre semoule**
- 100 g **Parmesan**
- 100 g **Cantal**
- 100 g **Jambon cuit**
- 1 **Sel**

Étape 2

Préparation de la farce

1. Amener une casserole d'eau à ébullition.
2. Quand l'eau bout, plonger la pomme de terre et laisser cuire jusqu'à ce qu'elle soit tendre.
3. Egoutter et laisser refroidir. Puis l'éplucher, l'écraser avec une fourchette et réserver.
4. Sortir le beurre du réfrigérateur, le couper en morceaux. Les faire ramollir à température ambiante.
5. Couper le fromage et le jambon en petits morceaux. Réserver.
6. Mettre la farine dans un cul de poule, creuser en puits.
7. Au centre, mettre les oeufs, les morceaux de beurre et le sucre.
8. Pétrir le tout du bout des doigts, pour bien amalgamer les ingrédients.
9. Ajouter le parmesan râpé, la pomme de terre écrasée et le sel. Continuer à pétrir.
10. Ajouter le « panetto », les morceaux de Cantal et de jambon.
11. Pétrir encore la pâte pendant au moins 20 minutes, pour obtenir une pâte lisse.
12. Une fois la pâte lisse et homogène, la réserver.

Étape 3

Préparation de la torta pizzico

1. Préchauffer le four à 160°C (Th.5-6).
2. Beurrer un moule à manqué.
3. Si l'on veut réaliser une tarte « pizzico » de forme rectangulaire, utiliser un plat à gratin au lieu d'un moule à manqué.
4. Former des boulettes de la taille d'un abricot et les placer dans le moule.
5. Les disposer les unes à coté des autres sans les serrer, leurs bords doivent seulement s'effleurer.
6. Pendant la cuisson, les boulettes de pâte vont continuer à lever. Les mettre dans le moule légèrement distancées les unes des autres permet de garder leur forme lors de la cuisson et permet aussi de les détacher facilement avec les doigts, au moment de déguster la tarte.
7. Enfourner le moule et faire cuire la torta pizzico pendant 30 minutes.
8. Au bout de ce temps, sortir la torta pizzico du four. Laisser légèrement tiédir puis démouler. Servir.