



# FOÇACCIA GRATINÉE AU CHÈVRE FRAIS BIO ET À L'AIL NOIR DU GERS ET SON OEUF POCHÉ AU VIN ROUGE DES CÔTES DE GASCOGNE

## INGRÉDIENTS POUR 2 PERSONNES

### Focaccia

- 100g de farine bio T65
- 16g d'huile de lin
- Sel / Poivre
- 2g de levure
- 50cl d'eau

### Oeufs bio poché

- 2 œufs bio
- 50cl de vin rouge Côtes de Gascogne
- Vinaigre d'alcool blanc
- Sel / Poivre

### Pickles

- 1 oignon nouveau
- 1 demi concombre
- 1 demi poivron long landais
- 300g de champignons
- 30cl d'eau
- 15cl de vinaigre d'alcool
- 15cl de jus de citron
- Piment d'Espelette
- Sel / Poivre
- 30g de miel de tournesol

### Chèvre frais à l'ail noir

- Chèvre frais bio
- Pâte d'ail noir bio
- Sel / Poivre



RECETTE DU CHEF  
THOMAS GRATELOUP

## PRÉPARATION

### Focaccia

Faire tiédir l'eau y ajouter la levure et laisser diluer 15min. Mélanger la farine, le sel et le poivre. Rajouter l'eau, la levure et l'huile de lin. Laisser lever pendant 30-40min. Pétrir, mouler et faire lever 15-20 min. Faire cuire dans un four préchauffé à 200°C en posant au fond une casserole d'eau, pendant 10-15 min.

### Oeuf poché

Faire bouillir le vin, le flamber et ajouter une c.a.s de vinaigre. Casser l'œuf à part et y ajouter une goutte de vinaigre. Laisser le vin à petite ébullition. Verser les œufs dans le vin. Faire cuire le tout 2-3 min. Débarrasser les œufs cuits sur une plaque et les assaisonner.

### Chèvre frais

Mélanger le chèvre frais avec l'ail noir, saler et poivrer. Couper une tartine dans la focaccia et la faire griller. Tartiner de chèvre frais et faire gratiner au four.

### Pickles

Faire bouillir l'eau, le vinaigre, le jus de citron, le miel, le piment, le sel et le poivre. Tailler les légumes et les disposer dans des bols séparément. Verser le bouillon sur les légumes et laisser macérer jusqu'à refroidissement. Les pickles se conservent plusieurs jours au frais.

### Dressage

Disposer la tartine sur une assiette et poser l'œuf dessus. Décorer l'assiette avec des pickles et du bouquet de jeunes pousses de salades et d'herbes fraîches au choix (coriandre, estragon, cerfeuil).



les tables du gers



## ACCORD MET & VIN

Fronton rosé, à base de Négrette. Ce rosé fruité apporte de la fraîcheur au plat, avec une belle aromatique et de la vivacité.