



Focaccia aux abricots et au yogourt

Préparation

Pâte

- Délayer la levure dans l'eau. Verser tous les ingrédients pour la pâte dans un saladier et pétrir jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Couvrir et laisser reposer 1 heure.
- Diviser ensuite la pâte en 8 morceaux de taille égale et les façonner en petites galettes. Couvrir et laisser reposer 20 minutes.

Garniture

- Mélanger le yogourt à la grecque et l'œuf. Ajouter 50g de Tilsit crémeux, du sel, du poivre et le thym et remuer. Mettre au frais
- Laver les abricots, les dénoyauter et les couper en quartiers.
- Avec les doigts, faire un creux dans la focaccia. Badigeonner le bord des mini-focaccias d'huile, puis y verser la masse de yogourt au fromage. Répartir les abricots par-dessus le yogourt. Parsemer le reste du fromage et ajouter encore un peu de thym.
- Mettre au four préchauffé à 220° C (chaleur de voûte et de sole) et faire cuire pendant 16 à 20 minutes.

Pour 4 personnes

Temps de préparation: 120 minutes

Ingrédients

Pâte

500 g	de farine
1	œuf
250 ml	d'eau
½ cube	de levure fraîche
3 cs	d'huile d'olive
1 cc	de sucre
1 cc	de sel

Garniture

180 g	de yogourt à la grecque
1	œuf
1 cs	d'huile d'olive
½ cc	de thym
	Sel et poivre
200 g	d'abricots
150 g	de Tilsit à la crème, râpé