

# Les recettes du

## LE POTAGER Coudoux

### PAIN PLAT, POIRE, BURRATA ET DATTE :



#### INGRÉDIENTS pour 6 pers.

- 100 g de farine (n'hésitez pas à varier les farines)
- 6 cl d'eau
- 1 pincée de sel
- levure de boulanger
- 6 cl huile d'olive + pour badigeonner
- 60 g de sucre en poudre
- 1 gousse d'ail
- 2 poires
- 4 dattes Medjool
- 1 burrata
- dattes Medjool
- feuilles de sauge
- beurre

#### PRÉPARATION :

- 1 / Préchauffez le four à 230°C (thermostat 7).
- 2 / Mélangez la farine, la levure, le sel, et de l'huile d'olive et de l'eau jusqu'à obtenir une pâte. Laissez reposer.
- 3 / Étalez la pâte pour faire une forme de pain plat, on le badigeonne d'huile d'olive et on enfourne 10 mn à 230°C.
- 4 / Sortir le pain du four. Ajouter de l'ail émincé sur le pain chaud, coupez de fines tranches de poires, et des demi-dattes Medjool, et couper en tranches la burrata.
- 5 / Salez, poivrez, et enfourner à nouveau 10 à 15 mn.
- 6 / Au moment de servir ajoutez des feuilles de sauge brièvement frites dans du beurre.

#### Note

Vous pouvez servir ce pain en apéritif !