



## Focaccia Saumon - Boursin

### Ingrédients ( pour 1 Focaccia )

200ml d'eau  
2càs d'huile d'olive  
2 jaunes d'oeuf  
350g de farine T55  
2càc de sel  
2càc de levure de Boulanger

4 tranches de Saumon fumé  
1 fromage aux fines Herbes

Verser, dans votre machine à pain, les ingrédients liquide : eau, huile et jaunes d'oeuf.

Ajouter ensuite la farine, le sel et la levure.

Lancer le programme "Pizza" ( durée 1 heure).

Retirer la pâte de la cuve et la partager en 2.

Préchauffer votre four à 180°.

Étaler une des 2 pâtes sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.

Parsemer sur cette pâte, le fromage écrasé à la fourchette et déposer le saumon fumé coupé en petits morceaux, par dessus.

Recouvrir avec la deuxième pâte. Presser fort les bords avec les doigts.

Badigeonner la focaccia d'huile d'olive, un peu de thym.

Mettre au four et laisser cuire pendant 20 minutes.

Laisser refroidir et couper en carrés.

Servir tiède ou froid.