



Pain plat aux raisins frais et parmesan

RECETTES - BOULANGERIE



NOMBRE DE PORTION : 4-6

TEMPS DE PRÉPARATION :
20 MIN

TEMPS DE CUISSON :
22-24 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1 boule de pâte à pizza du commerce ou [maison](#)
- Huile d'olive
- 30-35 raisins rouges frais
- 2 grosses gousses d'ail, hachées finement
- 1 c. table de romarin, haché
- 1 tasse de parmesan, râpé finement
- Sel et poivre

Préparation

1. Préchauffer le four à 425 F.
2. Faites lever la pâte pendant au moins 1 heure en la déposant dans un grand bol légèrement huilé et recouvert d'un linge humide.
3. Recouvrir une plaque de papier parchemin.
4. Déposer la pâte sur le papier parchemin.
5. Étirer délicatement la pâte pour former un grand ovale en pressant la pâte avec vos mains.
6. Déposer les raisins en appuyant légèrement sur ces derniers pour les enfoncer un peu dans la pâte.
7. Parsemer d'ail, de romarin et de parmesan.
8. Faire couler un petit filet d'huile sur le pain plat.
9. Saler et poivrer.
10. Cuire au centre du four pendant 22-24 minutes ou jusqu'à ce que le tout soit bien doré.
11. Couper et servir.