

Pain plat et blanc de poulet fumé, coriandre et grenade



Ingrédients

- 225 g de fromage frais nature Pur Natur
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 250 g de farine
- 8 g de levure chimique
- 1 cc de sel
- 1 cc d'origan séché

Composition de l'assiette

- 200 g de filet de poulet fumé
- Un petit bouquet de coriandre
- 225 g de fromage frais
- Poivre et gros sel
- Huile d'olive
- ½ grenade (graines)

Préparation

Pour réaliser le pain plat, mélangez le fromage frais à la farine, la levure, l'origan et le sel. Pétrissez jusqu'à obtenir une boule de pâte lisse. Si la pâte colle trop, ajoutez un peu de farine. Divisez la pâte en 4 et pétrissez bien chaque boule de pâte à nouveau. Étalez les pâtons au rouleau à pâtisserie.

Faites chauffer une poêle à crêpes et faites cuire à tour de rôle les quatre pains plats des deux côtés jusqu'à ce qu'ils soient croustillants. Baissez un peu le feu et laissez les pains continuer à cuire dans la poêle pendant quelques minutes.

Disposez les pains plats sur des assiettes, garnissez-les du reste de fromage frais, d'un peu de blanc de poulet fumé, d'huile d'olive, de poivre et de gros sel marin. Garnissez de coriandre et de graines de grenade avant de servir.