

A tavola

UGO FEDERICO & FRANCESCO CURY

Photographies d'Alexandre Bibaut

Racine

SOMMAIRE

6 L'HISTOIRE DE (NOS) RACINES

LES PAINS - LES FOCACCIAS

- 19 Pane di Racines
Pain de Racines
- 21 Schiacciata toscana
Schiacciata toscane
- 22 Focaccia genovese all'olio
Focaccia génoise à l'huile
- 25 Cecina
Galette de pois chiches toscane
- 26 Brioches rustica napoletana
Brioche rustique napolitaine
- 29 Pizza fritta tipo montanara
Pizza montagnarde frite

LES ANTIPASTI - LES ENTRÉES

- 35 Insalatina di sgombero in agrodolce
Salade de maquereau à l'aigre-douce
- 37 Alalunga tonnata
Thon blanc, confiture de citron et câpres
- 39 Tonnina, zucchine fritte, pesto di menta, mostarda
Thonine, courgettes frites, pistou de menthe et moutarde
- 40 Bombe di patate di mamma Brunella
Bombes de pommes de terre de maman Brunella
- 43 Crespelle di ceci
Crêpes de pois de chiches farcies de fromages de bufflonne à la sauce tomate
- 44 Impepata di cozze e salicornia
Moules au poivre et à la salicorne
- 47 Polpettine di melanzane
Boulettes d'aubergines
- 49 Pappa al pomodoro

- 50 Carciofi fritti farciti di uovo
Artichauts frits farcis aux jaunes d'œufs
- 55 Triglie fritte, lenticchie nocciola
Rougets frits, lentilles et noisettes
- 57 Anguille al verde
Anguille au vert
- 61 Sarde ripiene fritte, couscous di carote e latte di mandorla fatto in casa
Sardines farcies frites, couscous de carottes et lait d'amande fait maison
- 65 Tortini di alici al pomodoro
Charlottes d'anchois aux tomates
- 66 Crudo di ricciola, olive, capperi, pomodori semi-secchi
Tartare de sériole, olives, câpres et tomates semi-séchées
- 69 Salmone al sale di barbabietola in latte di mandorla
Saumon au sel de betterave, beurre au romarin et lait d'amande

LES PÂTES - LES SAUCES

- 75 Spaghetti al pomodoro
Spaghetti aux quatre tomates
- 77 Bottoni cacio & pepe
- 79 Bottoni carbonara di anguilla
Bottoni à la carbonara d'anguille
- 80 Ravioli capresi
Raviolis de Capri
- 83 Tortelli Mantovani
- 85 Salsa di cozze, scorza di limone
Sauce aux moules et zeste de citron
- 86 Puttanesca di ombrina
Puttanesca de poisson
- 89 Salsa al gambero rosso
Sauce aux crevettes rouges

- 91 Nerano di ricciola
Sériole à la nérano
- 92 Suggo alla rana pescatrice
Sauce à la lotte
- 95 Ragu napoletano di palamita e polipetti
Ragoût napolitain de bonite et de poule
- 97 Salsa di friarielli e ricci di mare
Sauce de brocolis-rave et oursins

LES PLATS PRINCIPAUX

- 103 Totani e patate
Encornets et pommes de terre
- 104 Calamari in zimino
Calamars in zimino
- 107 Ricciola, maionese al pomodoro
Sériole, mayonnaise à la tomate et beurre fumé au romarin
- 108 Gallinella in brodo di cozze
Grandin perlon en bouillon de moules
- 111 Carrozza di pesce
Pain perdu de sabre argenté
- 112 Sarde a beccafico
Sardines à la beccafico
- 115 Polpo arrosto
Poulpe rôti
- 116 Pesce intero in crosta di sale
Poisson entier en croûte de sel
- 119 Polipetti alla Luciana
Poulpes à la Luciana

LES LÉGUMES - LES GARNITURES

- 124 Minestrone
- 127 Melanzane a barchetta
Barquette d'aubergine
- 128 Peperonata
- 131 Crocchette di papate fondenti
Croquettes de pommes de terre fondantes
- 132 Zucchine ripiene
Courgettes farcies
- 135 Parmigiana di sedano rapa
Parmigiana de céleri-rave
- 136 Verdure in crosta di sale
Légumes en croûte de sel
- 139 Scarole acciugate imbottite
Chicorée endive à la sauce aux anchois

LES DESSERTS

- 145 Torta « Tina » al cioccolato Sao Tomé
Gâteau au chocolat Sao Tomé
- 146 Bavarese ai frutti rossi
Bavarois aux fruits rouges
- 149 Tiramisù fatto in casa
Tiramisu fait maison
- 150 Torta gelato al cocco, biscotto alla lavanda
Parfait glacé au lait de coco, biscuit à la lavande
- 153 Crema di ricotta e kiwi, frolla alla nocciola
Mousse de ricotta et kiwi, sablé à la noisette
- 155 Caprese al limone
Tarte caprese au citron
- 157 Torta di fragole e rabarbaro
Tartelette aux fraises et à la rhubarbe

LES BASES

- 162 Lievito madre di nonna Carmelina
Levain de grand-mère Carmelina
- 163 Pasta fresca di patate per scialatielli
Pâtes fraîches de pommes de terre pour scialatielli
- 164 Pasta fresca all' acqua
Pâtes fraîches à l'eau
- 165 Pasta fresca all'uovo
Pâtes fraîches aux œufs
- 166 Les gestes
- 168 Brodo di pasta
Bouillon de pâtes
- 169 Soffritto
- 170 Salsa di pomodoro
Sauce tomate
- 171 Brodo di verdure
Bouillon de légumes
- 172 Caciotta
Le fromage fait maison

174 NOS BONNES ADRESSES

L'HISTOIRE DE (NOS) RACINES

Vincent Engel

Francesco

Francesco est né à Florence. La rencontre de ses parents est déjà une invitation à la gastronomie, la fusion d'un enracinement calabrais et d'un cosmopolitisme grand-siècle pour qui Florence reste la capitale de l'univers, voire de la galaxie.

Sa mère est psychomotricienne pour enfants et elle consacrera beaucoup de temps pour ses propres enfants. Elle cuisine tous les jours avec une préoccupation majeure: leur offrir une nourriture saine et régulière, variée, à partir de produits naturels et de saisons. Jamais de restaurant! Pourquoi dépenser de l'argent inutilement quand on peut faire mieux chez soi?

Son père est le fruit de la bourgeoisie intellectuelle parisienne. Ses parents sont tous deux professeurs de philosophie à la Sorbonne, et il grandit dans le Paris tourbillonnant de 1968. Il voyage, beaucoup, mais affectionne tout particulièrement Florence et Rome. Lui aussi adore cuisiner. La mère prend en charge le quotidien et la semaine; le père s'occupe de l'extra-ordinaire, les weekends et les invitations. Cuisine régionale calabraise d'un côté, internationale et française de l'autre, avec une passion pour le couscous.

Francesco suit des humanités classiques, études de journalisme... mais il a une passion: la cuisine et les restaurants (désolé, maman, c'est à cause de papa...). Mais devenir journaliste? Francesco panique à cette idée et s'oriente alors vers le journalisme gastronomique. Il collabore avec *Gola gioconda*, un journal œno-gastronomique florentin. Et puis, il postule chez Cibrè...

Ugo

Pour Ugo, Capri, c'est le début de tout. Capri, l'île où l'on trouve les plus jolies filles en Italie (et donc au monde). Sa famille a une tradition: le boulot. Le père de sa mère, Giuseppe Scarola, est un musicien très en vogue à Capri dans les années 1960, qui accompagne toutes les stars en villégiature. Jacqueline Onassis l'appréciait particulièrement... Le père d'Ugo est aussi musicien guitariste, qui fait une carrière dans les années 1970 jusqu'en Amérique latine, avant de revenir s'installer à Capri, où il a son taxi et impose la célèbre «limousine» décapotable de Capri.

Ugo a l'impression d'être né à table et d'avoir grandi autour de ces tablées fiévreuses et divinement délicieuses que sa mère orchestrait. Elle cuisinait pour la famille mais aussi pour vingt personnes, tandis que le père assurait l'ambiance musicale. Y a-t-il une vie en dehors de ces repas et de la cuisine? Ugo n'en a aucun souvenir... Mais sa mémoire est emplie des recettes inouïes de sa mère, et il sait qu'il n'aura pas trop de toute une vie pour les raviver et les réexplorer.

Dès l'adolescence, il travaille l'été dans un des restaurants que tient un ami de la famille. À midi, ce sont les cohortes de touristes; mais le soir, la féerie de la gastronomie retrouve sa place. Le matin, Ugo épluche des légumes; le soir, il apprend son futur métier sur le tas, dans la salle et en cuisine.

Il interrompra quelques mois cet apprentissage pour suivre des études d'économie, mais reviendra vite à cette école d'exception. À 22 ans, il est bras droit d'un grand restaurateur de Capri.



Quando è a Capri, nelle prime ore del mattino, Scarola canta gratuitamente per il suo pubblico preferito. Puntualmente i ragazzi si trovano sulla spiaggia ad attenderlo ed egli s'intrattiene con loro che lo chiamano « Pook Scarò ». Ogni giorno la schiera dei piccoli ammiratori si fa sempre più grande e l'artista da loro si lascia trascinare ovunque: ora in riva al mare, ora sopra le scale di un vecchio vaneretto. La canzone preferita da tutti è « O ciucciarotta ». I ragazzi sono anche il mezzo di « diffusione » per il lancio delle nuove canzoni. Nell'isola li chiamano « i ragazzi di Scarola ».

Scarola nell'intimità della sua casa. Sono con lui le sue due bambine Antonietta e Brunella. Quando i suoi impegni glielo permettono Scarola cucina nella sua bella casa di Capri. Le sue bambine si divertono moltissimo a vedere il padre alle prese con la pin-tola e i frittelli. La moglie, quando Scarola entra in cucina in veste di cuoco, scappa di casa per evitare di assistere a quanto può accadere. Si dice che noi impedisse anche alle bambine di mangiare quello che il celebre chitarrista ha preparato, ma questa sono voci e non possiamo confermarlo. Dal canto suo Scarola assicura di essere un ottimo cuoco e assicura che se perdesse la voce finirebbe col fare il cuoco... ma nessuno ci crede!

LA "VOCE" DELL'ISOLA FELICE



Tra le feste tradizionali della Florida quella denominata « serata canzone » è la più frequentata dal pubblico. Nella foto Scarola vestito da pirata invita una allieva omettita a cantare « L'una cuore » ed altri dei suoi successi. Una bella sconcerto, denominata « la bella cubana » viene espressionemente a Capri per sentire cantare dopo che l'aveva già applaudito proprio in questo locale della Florida. Essa voleva sposarlo nonostante che lo sapesse già regolarmente coinvolto e padre di due belle bambine. Una sera, quando il « rubacuori » dell'isola felice cantava le più nostalgiche canzoni, l'affascinante straniera lo abbracciò in pubblico. Scarola allora, molto delicatamente, si liberò dalla braccia della donna lasciandole la chitarra quale pegno di un amore nato dalla musica soltanto. Ma la ragazza blonda s'irritò e dopo aver mandato in frantumi lo strumento, rovesciò un tavolino e ruppe oltre 20 bicchieri. Fu la prima donna che chiamò Scarola « Poeta senza cuore ». Ma la sera seguente si scusò con lui e al momento della partenza che avvenne pochi giorni dopo, lo volle al vaghetto per ascoltarlo cantare ancora. Mentre la bella frecciatra si allontanava con le lacrime agli occhi, la « voce dell'isola felice » le cantò « Te sto aspettanno ». Questa è la canzone che Scarola canta per coloro che partono da Capri.





En 2003, il quitte Capri pour Florence. Il repère les meilleurs restaurants de la ville et envoie quatre curriculum vitae. Le patron de Cibrèo, Fabio Picchi, le reçoit pour un long entretien...

Cibrèo

Cibrèo est un lieu mythique de la gastronomie et de la culture florentines. Fabio Picchi le dirige depuis 1979. Un personnage, un caractère... Cuisine et culture, donc; restaurants et, depuis 2001, un théâtre codirigé avec sa femme, Maria Cassi.

Quand Picchi reçoit Francesco pour un entretien d'embauche et que ce dernier lui annonce qu'il veut devenir chroniqueur gastronomique, Picchi éclate: « Mon but, c'est que tu sortes d'ici sans jamais devenir chroniqueur gastronomique! Tu seras beaucoup mieux! » Quand Picchi auditionne Ugo et que ce dernier lui répond sans mentir qu'il ne peut pas lui promettre de rester longtemps, il le met à la porte. Mais il le rappelle quelques jours plus tard et lui tend un contrat, qu'il lui fait signer sans même lui laisser le temps de le lire.

Francesco est florentin; depuis son enfance, il croise Picchi dans son quartier, presque tous les jours. Ugo débarque de Capri; pour lui, Cibrèo est une adresse renommée, mais sans lien affectif.

Francesco commence comme serveur, et c'est là qu'il rencontre Ugo. Les deux jeunes hommes travaillent ensemble, sans être particulièrement proches. C'est grâce à Giulio, le fils de Fabio, que leur complicité se mettra en place, petit à petit.

Après trois mois, Fabio appelle Francesco dans son bureau et lui demande de devenir son assistant. Il collaborera à l'écriture de plusieurs livres avec Fabio, mais il jouera aussi le rôle de bras droit pour toutes les autres tâches, avec le couple, du théâtre aux restaurants. Sept années denses et passionnantes.

Très vite, Ugo va, lui, se passionner pour le vin et suivre des cours de sommelier. Même si, à l'époque, Fabio ne veut pas de sommelier chez lui. Ugo modifie les méthodes et bouleverse les habitudes.

Les collègues sont devenus des amis et partagent désormais leurs vacances...

Vacances formatrices

Giulio sera donc le parrain de l'amitié entre Ugo et Francesco. Le fil rouge? La gastronomie, évidemment. Une passion commune. Ils ont congé les dimanches et lundis. Francesco et Ugo sont des lève-tôt, même s'ils font la fête parfois jusqu'à l'aube. Dès le réveil, ils se retrouvent et font le marché. Puis, ils commencent à cuisiner pour recevoir le soir un maximum d'amis autour de plats et de bouteilles d'exception.

Quand ils le peuvent, ils parcourent aussi le Nord et le Centre de l'Italie pour découvrir des vins et des restaurants, élargir leur palette de saveurs et d'idées. C'est leur seul loisir, ils y consacrent tous leurs temps libres et une part importante de leurs économies.

Chaque année, autour du 27 juillet, Cibrèo ferme. Après un dernier nettoyage, les compères chargent leur camionnette de nourriture et de vin, prennent la route, s'arrêtent à Recco pour y acheter la meilleure *focaccia* du monde, puis se dirigent vers la propriété de vacances des Cury, près de Menton – une ancienne bergerie où le grand-père philosophe emmenait ses étudiants pour philosopher et... l'aider pour construire la maison. Dans ce lieu privilégié, Ugo et Francesco passent une semaine à faire le marché à l'aube et à cuisiner le reste de la journée. Le poisson est l'invité d'honneur; au marché de Ventimiglia, on en trouve qui frétille encore...

Ce sera le programme pendant quatre ans. La dernière année, en août 2012, Francesco suit Ugo à Capri pour une dizaine de jours de bombance extraordinaire, grâce à la cuisine de la mère d'Ugo. Pour la première fois, Francesco et Ugo envisagent de partir ensemble; Ugo a redécouvert la passion de la cuisine et veut retourner derrière les fourneaux. Il annonce qu'il compte s'installer à Bruxelles. Un petit atelier de pâtes fraîches, avec maximum quatre tables. Francesco, lui, commence à s'intéresser à la magie du pain.

De retour à Florence, Ugo donne un préavis de dix-huit mois...

In vino veritas

Le vin était déjà la passion du père de Francesco. Il avait ses œnothèques coutumières. Certains ramènent des chocolats; lui ramenait du vin. Un virus sympathique, convivial et amical qu'il a transmis à son fils. Quant à Ugo, il s'est toujours passionné pour le vin. Il a sa cave dès dix-huit ans et suit une formation de sommelier, qu'il finira dans les dix premiers.

Dans leurs dimanches commensaux, Ugo et Francesco accorderont une place prépondérante au vin. Et des vins, l'Italie en produit de somptueux... Durant leurs vadrouilles, ils cherchent la perle rare et s'intéressent de plus en plus aux vins naturels, bio, biodynamiques, ceux qu'on élève avec amour dans des amphores, des cuves en ciment. Des vins vivants qui aident à vivre. Des vins divins et abordables à la fois, produits par des amoureux et des passionnés, qui savent que le premier ingrédient de la qualité est le temps passé à sélectionner, préparer, élever, construire.

Dans le rêve de magasin à Bruxelles, Ugo et Francesco voient des pâtes fraîches, du pain savoureux et des vins généreux... Ce sera une sorte de bar à vin à pâtes à pain.

Départ pour Bruxelles

Le premier contact avec Bruxelles n'est pas le meilleur; en février 2013, il y fait particulièrement froid. La neige bloque les routes, les poubelles n'ont pas été ramassées. Pourtant, la capitale accueille les deux amis italiens; la chaleur se retrouve dans les bars et les gens qui les fréquentent. Bruxelles est une ville amicale qui dit « bonjour » à ceux qui s'y aventurent. Chaque quartier a son identité; c'est une ville tissée de dix-neuf villages.

Pour leur projet, Ugo et Francesco débentent par une étude de marché. La ville compte

140 000 habitants d'origine italienne et une centaine de restaurants italiens, tous plus classiques les uns que les autres. Ils servent une cuisine qui, aux yeux des deux amis, est aussi peu italienne que possible. Ce qu'ils ambitionnent est tout différent.

Ils commencent par construire une base de données énorme de recettes qui épouse- raient les saisons et les jours, des plats que l'on ne trouverait nulle part à Bruxelles – ou si on les trouve, ils les déclinaient d'une manière totalement originale.

Le projet évolue: ce serait un restaurant à midi et un bar à vin avec petits plats à partager le soir, où on arrangerait les restes du midi. Une cave à vin solide, le marché du jour; à partir de là, composer un menu.

Pour convaincre les banques, ils construisent un *business plan* de plus de cent pages.

Pendant six mois, ils partagent une chambre de 20 m². Se lèvent à 7 heures. Dînent d'une baguette et d'un pâté à midi, de spaghetti à la tomate (tomates envoyées par la mère d'Ugo) le soir. Pendant six mois, ils élaborent le plan et font des marchés citoyens avec deux tables, de la pâte à pizza frite et du vin. Ils économisent, rêvent et construisent...

Enfin, la banque Triodos leur fait confiance. Ils trouvent un lieu au bas de la chaussée d'Ixelles, près de la place Flagey. Tout est à faire. Ils font tout eux-mêmes. Et le 4 février 2015, Racines ouvre ses portes...

L'affirmation d'un style

L'ouverture a lieu le 4 février 2015 parce qu'ils n'ont plus un sou en poche. Soit ils ouvrent, soit ils font faillite avant d'avoir commencé... Aucune communication, le saut dans l'inconnu. À 19 heures 30, quarante-cinq personnes se pressent dans le nouveau local. Ils sont quatre pour tout gérer. Une semaine plus tard, ouverture officielle: six cents personnes au moins défilent dans ce qui n'est pas encore tout à fait un restaurant mais s'impose déjà comme un lieu incontournable d'Ixelles.





Ugo et Francesco comprennent vite que Racines ne peut pas être un bar à vin où on sert des tapas. Les gens ont faim et en veulent plus. Ils affichent complet et la liste d'attente s'allonge. Leur journée de travail est infernale: de 6 heures à minuit, voire 2 heures...

Le projet s'affine par essais et erreurs. Les bénéfices sont investis pour progresser et des choix de vie sont faits: privilégier l'excellence. Ugo définit son menu chaque jour en fonction du marché; Francesco raconte les plats à chaque table. Ceux qui ont connu Racines à cette époque n'oublieront jamais ce spectacle magistral...

Le rôle de chacun se construit comme une voie de train aux rails parallèles: Francesco règne sur la cave, Ugo sur les fourneaux. L'infini est l'horizon.

Le travail d'Ugo trouve ses marques et son originalité. Au début, il mêle l'approche de Cibrèo à son bagage de Capri. Petit à petit, son style se dégage et s'affirme. Ugo réalise son rêve d'enfant, Francesco son rêve d'adolescent. Le premier au menu, le second aux vins, ils ont fait de Racines bien plus qu'un restaurant: leur maison. Mais aussi celle de leurs clients, qui deviennent souvent des amis...

Parce que, désormais, on peut dire que Racines, c'est d'abord et avant tout un style. Et un esprit.

L'esprit « Racines »

Ce qui frappe celui qui débarque pour la première fois chez Racines, c'est l'absence de viande. Un restaurant italien sans viande? *Ma come?? E pure, si torna...*

Ce qui frappe le vacancier en Italie, même dans les grands magasins, c'est le respect des produits de saison. Et c'est la priorité aussi pour Racines: travailler avec des produits de saison et locaux, qu'Ugo réinterprète et rend internationaux et éternels. Un exemple révélateur: les pâtes fraîches. La pasta italienne se fait avec de la semoule de blé. On n'en trouve pas qui soit produite en Belgique. Mais des farines belges permettent de faire d'excellentes pâtes...

La cuisine italienne est si riche qu'elle peut aisément se passer de la viande. La production d'un kilo de viande nécessite une dépense folle de CO₂. Donc, pas de viande. Pour le poisson, uniquement des produits de la pêche durable, à l'hameçon. Et évidemment, des légumes bio et locaux, des vins naturels.

Un détail qui ne trompe pas: vous ne trouverez pas chez Racines de bouteilles d'eau à l'étiquette d'une grande marque italienne. L'eau y est produite localement et offerte aux clients. Pas de sponsoring, pas de marge astronomique sur les boissons, pas de spéculation sur l'eau.

Racines, c'est l'affirmation de l'artisanat. Tout est fait maison, une maison qui emploie seize personnes. À contre-courant de la tendance dominante dans la restauration, où de plus en plus les restaurants réduisent les équipes et « revitalisent » des produits fournis par des ateliers industriels, sous vide ou surgelés.

La gastronomie est une composante clé de la culture; normal aussi que la culture s'invite dans les murs de Racines. On y invite des chefs du monde entier et on peut régulièrement joindre l'ouïe au goût, dans des soirées jazz où se produisent des formations de qualité.

Ce n'est pas un hasard si le mouvement « Slow Food » et Carlo Petrini, son directeur, vont distinguer les deux compères, et si Racines va rapidement inspirer nombre d'autres enseignes bruxelloises. La qualité et l'originalité paient toujours.

L'aventure continue: en novembre 2018, le « Petit Racine » ouvre ses portes, l'atelier de pâtes fraîches dont ils rêvaient au départ...

BAKING



LES PAINS

LES FOCACCIAS







PANE DI RACINES

PAIN DE RACINES

POUR DEUX PAINS | INTERMÉDIAIRE | PRÉPARATION ET CUISSON : 1 HEURE | LEVÉE : 15 HEURES + 3 HEURES

500 g de levain [voir recette p. 162]

700 g de farine de froment 70 %

130 g de farine d'épeautre

520 g d'eau

16 g de sel marin non iodé

Préparez votre pâte à pain au moins un jour avant. La maturation au réfrigérateur est essentielle pour le développement du levain. Tout d'abord, mettez le levain dans l'eau tiède pendant 10 minutes.

Mélangez la moitié de la farine dans l'eau, ajoutez le levain bien égoutté et continuez à travailler la pâte. Augmentez l'intensité du pétrissage en ajoutant le reste de la farine. Mélangez jusqu'à ce que la pâte soit élastique et lisse.

Laissez lever la pâte pendant une heure dans un récipient au moins deux fois plus grand et recouvrez. Placez ensuite au réfrigérateur pendant 15 heures.

Divisez la pâte en 3 petits pains, un de 500 g et les deux autres d'environ 650 g.

Mélangez sans écraser la pâte en prenant toujours les extrémités et en refermant la pâte sur elle-même.

Formez des boules lisses.

Mettez le plus petit pain à part, qui sera votre nouveau levain rafraîchi, et conservez-le au réfrigérateur.

Laissez lever les deux autres pendant 3 heures dans un linge humide puis imbibe-les avec un peu d'eau et enfarinez bien.

Préchauffez le four à 220 °C.

Placez le pain sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Enfournez pendant 15 minutes, puis ouvrez le four, diminuez la température à 190 °C, aspergez le pain d'un peu d'eau et enfournez à nouveau pendant 25 minutes. Une fois le pain cuit, ne le coupez pas immédiatement, ne cédez pas à la gourmandise. Laissez refroidir le pain de façon à ce qu'il finisse de cuire lentement.





SCHIACCIATA TOSCANA

SCHIACCIATA TOSCANE

FACILE | PRÉPARATION ET CUISSON : 30 MINUTES | LEVÉE : ENVIRON 2 HEURES

500 g de farine type 55
250 ml d'eau
150 g d'huile d'olive extra vierge
20 g de sel
16 g de levure de bière fraîche

Activez la levure dans du lait tiède pendant 30 minutes, sans oublier d'ajouter une pincée de sucre. Mélangez en ajoutant la farine à l'eau et à l'huile d'olive. Salez et mélangez jusqu'à ce que la pâte soit lisse, homogène et élastique. Laissez la pâte lever pendant au moins 2 heures. Écrasez ensuite la pâte uniquement avec vos doigts, jusqu'à obtenir une schiacciata haute d'environ 1,5 cm. Nappez d'huile et faites cuire pendant 12 minutes à 220 °C. À la sortie du four, badigeonnez d'huile et laissez reposer.

Cet ouvrage a été imaginé
par Francesco Cury et Ugo Federico.
www.racinesbruxelles.com

RECETTES

© Ugo Federico

COORDINATION ET CONSEILS VINS PAR

Francesco Cury

TEXTE D'INTRODUCTION

© Vincent Engel

PHOTOGRAPHIES

© Alexandre Bibaut

TRADUCTION DES RECETTES ITALIENNES

Emmanuelle Marmion

CONCEPTION GRAPHIQUE ET MISE EN PAGE

Lisa Boxus | inextenso.be

www.racine.be

Inscrivez-vous à notre newsletter et
recevez régulièrement des informations
sur nos parutions et activités.

Toutes reproductions ou adaptations
d'un extrait quelconque de ce livre,
par quelque procédé que ce soit,
sont interdites pour tous pays.

© Éditions Racine, 2019

Tour et Taxis, Entrepôt royal

86C, avenue du Port, BP 104A · B - 1000 Bruxelles

D. 2019, 6852. 27

Dépôt légal: novembre 2019

ISBN 978-2-39025-104-0

Imprimé en Pologne