

# Piadina avec jambon cru, figues et tomate



**Mon choix.**

 Durée totale: 1 h 10 min

 Temps actif: 35 min

 Facile



## Ingrédients

Pour 4 pièces

**12 tranches** jambon cru de porc suisse

### Pâte:

**80 g** saindoux, voir conseil

**2 dl** eau

**8 g** sel

**350 g** farine blanche

**½ cc** poudre à lever

### Garniture:

**100 g** oignon rouge

**1 cc** sucre

**½ cc** sel

**½ dl** eau

**¼ dl** vinaigre de vin blanc

**4** figues fraîches ou séchées

**50 g** roquette

**2** tommes d'env. 100 g chacune  
poivre noir du moulin

## Valeurs nutritives

1 portion contient env.:

**740** kcal

**28 g** de protéines

**75 g** de glucides

**35 g** de lipides



Contient du gluten



Contient du lactose

Dans de nombreuses régions d'Italie, on prépare les piadinas avec de la graisse de porc ou du saindoux. Il existe toutefois des variantes à base d'huile d'olive, que l'on peut utiliser en gardant les mêmes proportions; contrairement au saindoux, il n'est pas nécessaire de la chauffer avant utilisation.

## Préparation

1

Pour la pâte, faire fondre le saindoux à feu doux dans une casserole. Le verser dans un bol avec l'eau et le sel, bien mélanger, puis ajouter la farine et la poudre à lever et pétrir le tout jusqu'à obtenir une pâte lisse. Couvrir le bol d'un linge et laisser reposer la pâte pendant 30 minutes. La diviser ensuite en 4 portions égales et façonner des boules. Laisser reposer 30 minutes.

Sur [viandesuisse.ch](https://viandesuisse.ch), tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.

- 2 Peler les oignons et les couper en fines lamelles. Les verser dans une petite casserole, ajouter le sucre, le sel, l'eau et le vinaigre, puis porter brièvement à ébullition. Laisser refroidir de côté.
- 3 Retirer la tige des figues. Couper les figues fraîches en quartiers ou les fruits secs en lamelles. Laver et essorer la roquette.
- 4 Couper les tommes en tranches.
- 5 Abaisser les boules de pâte pour former des galettes d'environ 26 cm de diamètre. Chauffer une poêle antiadhésive. Faire cuire les galettes les unes après les autres, sans matière grasse, environ 1 minute et demie de chaque côté. Les envelopper immédiatement dans un linge pour les garder au chaud.
- 6 Pour les garnir, disposer sur une moitié de galette encore chaude du fromage, de la roquette, des figues, du jambon cru et des oignons marinés, puis replier l'autre moitié de la galette par-dessus. Servir immédiatement.