

Paninis maison aux tomates et au chèvre rôtis



Pour aujourd'hui je vous propose de délicieux, savoureux et gourmands paninis garnis de tomates rôties, de fromage de chèvre rôti, de basilic et de feuilles d'épinard. C'est tout bonnement extra ! Les pains sont croustillants, la garniture fondante, parfumée, j'ai adoré ces paninis, une recette qui, qui plus est rapide à réaliser ! Le beau temps revient, les douces chaleurs reviennent, parfait pour un pique-nique ! Comme ce n'est pas encore la saison des tomates j'ai pris des tomates en boîte pelée, quand ce sera la saison, des bonnes tomates feront tout à fait l'affaire et même davantage ! ;)

Pour environ 5 paninis (2 avec garniture)

Ingrédients:

Pour les pains panini:

500g de farine

15cl de lait tiède

15cl d'eau tiède

10g de levure de boulanger fraîche

1c. à café de sel

2c. à soupe d'huile d'olive

Pour la garniture:

Une boîte de tomates pelées

200g de fromage de chèvre frais en bûche

Basilic

Feuilles d'épinard

Préparation:

Préparez les pains panini:

Dans un bol, diluez la levure dans l'eau tiède. Laissez reposer 10min.

Dans le bol d'un robot, mélangez la farine avec le sel.

Creusez un puits et ajoutez-y la levure diluée, le lait tiède et l'huile d'olive. Pétrissez environ 10min, jusqu'à l'obtention d'une pâte souple, qui ne colle pas aux doigts.

Déposez la pâte dans un saladier, couvrez d'un film alimentaire et laissez reposer 1H.

Sur un plan de travail fariné, dégazez rapidement la pâte et divisez-la en pâtons de même taille. Façonnez les pâtons en petites baguettes légèrement aplaties.

Déposez-les sur une plaque de cuisson préalablement recouverte de papier sulfurisé. Couvrez d'un linge et laissez pousser de nouveau 40min.

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Badigeonnez d'eau les pains et enfournez pour 10-15min: les pains ne doivent pas colorer.

Préparez la garniture:

Egouttez les tomates de façon à bien enlever tout le jus. Coupez en tranches le fromage de chèvre frais en bûche.

Faites chauffer une poêle en fonte et faites dorer les tomates, parsemez de basilic. Réservez-les ensuite dans une assiette.

Dans la même poêle, faites dorer rapidement les tranches de fromage de chèvre et réservez-les ensuite dans une assiette.

Coupez les paninis sur le côté et garnissez-les de tomates puis de fromage de chèvre. Utilisez un appareil à croque-monsieur avec des plaques spéciales à paninis ou à défaut un grille-pain en veillant à ce que la garniture ne puisse pas couler ou encore la plaque en fonte en les retournant.

Ouvrez doucement les paninis et mettez-y des feuilles d'épinard, servez sans attendre.