

# Pains farcis à la sicilienne au Pecorino



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

10 minutes



Temps de cuisson

30 minutes



## Ingrédients

100 g [Pecorino](#) piquant  
100 g [Ricotta](#) fraîche  
150 g foie de porc en tranches très minces  
300 g pâte levée  
50 g grattons frits  
30 g saindoux  
5 g cumin  
sel, poivre

## Préparation

Préparez 300 g de pâte à pizza. Divisez-la en 8 petits pâtons. Posez-les sur la tôle à pâtisserie graissée et farinée. Humectez-les d'eau au pinceau, semez le cumin. Laissez lever encore 1 heure dans un endroit tiède. Poêlez les tranches de foie de porc à blanc, très vite. Taillez le Pecorino en petits dés, poêlez également le saindoux. Enfourez les pains à 240° durant 20 minutes. Lorsqu'ils sont cuits, fendez-les en deux en épaisseur, garnissez d'une tranche de foie de porc poêlé. Recouvrez les petites miches, pressez-les. Tenez au chaud. Servez.