

FOUGASSE LARDONS FROMAGE








Pour 4 personnes, préparation 20 min, repos 2h (ou 1h au four à 40 degré), cuisson de 20 à 30 min.

Ingrédients :

400g de farine	180g de lardons (ou volaille)	100g de fromage râpé	15cl d'eau tiède	1 sachet de levure de boulanger	Herbes de Provence	2 CS d'huile d'olive	Sel	Poivre
								

Ustensiles :

Bol	Récipient	Balance	Cuillère à Soupe	Verre doseur
				

Recette :

1	Dans un bol, délayez la levure dans 5 cl d'eau tiède, laissez reposer 10 min.
2	Dans le récipient, mélangez la farine, l'eau, la levure délayée, les herbes de Provence, le sel et l'huile d'olive. Pétrissez à la main 10 min.
3	Recouvrez le bol d'un linge propre et laissez lever la pâte 2 h dans un endroit tiède. (astuce pour aller plus vite placer la pâte dans votre four à 40 degré et laisser 1h avec la porte du four ouverte)

4	Faites dorer les lardons (ou volaille) sans matière grasse dans une poêle.
5	Mettez-les lardons égouttés sur la pâte, travaillez-la rapidement puis séparez-la en 2 pâtons. Incisez-les à l'aide d'un couteau.
6	Préchauffez le four à 200 °C.
7	Parsemez les fougasses de fromage râpé, et au moment d'enfourner les fougasses, vous pouvez les enduire d'un peu d'huile d'olive parsemée d'une pincée d'herbes de Provence. Puis enfournez 20 à 30 min, elles doivent être bien dorées.

Nous vous souhaitons une bonne dégustation !