

FOUGASSE
OLIVES ET
AIL NOIRS

Nous fêtons ici **notre 60e recette de cuisine** ! Nous mettons à l'honneur la cuisine provençale qui, traditionnellement, préférait la fougasse au pain, appelée aussi « pain provençal » qui peut être agrémenté de toutes sortes de garnitures (anchois, oignons, lardons, fromage, etc.). **Au moment de Noël**, la fougasse devient sucrée et parfumée à la fleur d'oranger, appelée alors « pompe à huile », qui fait partie des 13 desserts traditionnels.

Fougasse olives et ail noirs

Ingrédients

- 500 g de farine bis ou complète
- 150 g d'olives noires
- 15 g de levure fraîche du boulanger ou sèche en sachet
- 6 à 8 gousses d'ail noir
- 6 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à soupe d'herbes de Provence
- 2 c. à café rase de sel gris

Recette

- Délayer la levure dans 5 cl d'eau tiède
- Dans un saladier, mélanger la farine, le sel, l'huile d'olive, de l'eau (env. 25 cl) et la levure dissoute
- Mélanger et pétrir jusqu'à obtenir une pâte souple et lisse
- Faire une boule, couvrir d'un linge pendant 3h à température ambiante
- Préchauffer votre four (250°C)
- Retravailler la pâte sur un plan de travail fariné
- Diviser en 4 bâtons
- Étaler chacun en 1 rectangle de 5 mm d'épaisseur, sur plaque huilée
- Avec une paire de ciseaux, faire 2 entailles en biais sur chaque pain
- Parsemer d'herbes de Provence
- Garnir d'olives dénoyautées coupées en deux
- Arroser d'un filet d'huile d'olive
- Repasser 15 minutes au four
- Une fois la fougasse sortie du four, entailler par endroits et glisser les gousses d'ail noir (qui ne doivent pas cuire, sans quoi les antioxydants seraient perdus)

Mangée tiède, la fougasse sera bien meilleure !

Bon appétit