

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**