

Fougasse d'Aigues Mortes



Ingrédients pour la pâte:

- 500 g de farine type 45
- 1 sachet de Gourmandises® Brioche
- 5 œufs entiers
- 3 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 150 g de beurre
- 150 g de sucre

- 1 zeste de citron

Ingrédients pour la croûte:

- 50 g de sucre
- 50 g de beurre pommade
- de l'eau de fleur d'oranger

Dans le cul de poule, battre le sucre et la fleur d'oranger, laisser fondre un peu.

Ajouter les œufs battus et mélanger. Dans le bol de votre robot, crochet pétrin, mélanger la farine et la levure. Verser le 1er mélange sur la farine et pétrir environ 5 min.

Incorporer les morceaux de beurre mou tout en continuant à pétrir, la pâte est souple.

Filmer le bol du robot et faire lever, laisser doubler de volume.

Rabattre et dégazer la pâte directement sur la Flexipat®. Étaler avec la paume des mains.

Préchauffer le four à 210°C – th7, placer le tapis Flexipat® sur la plaque alu perforée.



Badigeonner la pâte avec le beurre pommade au pinceau. Saupoudrer généreusement de sucre en poudre. Laisser lever et doubler à nouveau. Cuire à 210°C pendant environ 10 min.

À la sortie du four, puncher généreusement d'eau de fleur d'oranger et sucrer à nouveau de sucre en poudre.