



FOUGASSETTES À LA FLEUR D'ORANGER



Pour 3 fougassettes : 450g de farine blanche, 1cs 1/2 de véritable eau de fleur d'oranger, 3cs d'huile d'olive, 75g de cassonade, 1 bel œuf, 1/2 cube de levure biologique. 15cl d'eau.

Mélanger dans l'ordre 15cl d'eau chaude mais pas bouillante avec l'huile, le sucre, l'eau de fleur d'oranger puis ajouter l'œuf. Émietter la levure dans ce mélange tiède fouetter pour homogénéiser l'ensemble. Verser la farine dans le cuve du robot muni du crochet ou de la feuille. Ajouter petit à petit la préparation liquide et pétrir quelques instants. Filmer au contact, recouvrir éventuellement d'un torchon et laisser doubler de volume pendant environ 1 heure 30.

Préchauffer le four à 180°. Dégazer et diviser la pâte en 3 pâtons. Les aplatir sur le plan de travail fariné en disques allongés d'environ 3cm d'épaisseur. Faire 3 entailles en épi dans chaque mini fougasse et bien les élargir pour éviter qu'elles ne se referment à la cuisson. Enfournier 15min sur les plaques du four recouvertes de papier cuisson. Déguster tiède.