

Fougasse aux lardons,chorizo,olives noires,champignons paris,crème fraîche

Ingrédients :

300 gr farine T 55
1 pincée de sel
40 gr d'huile d'olive
60 gr de lardons fumés
60 gr de chorizo
50 gr d'olives noires à la Grecque
20 gr de levure fraîche
150 gr d'eau
1 petit oignon
2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
1 jaune d'oeuf pour dorer
40 grammes de gruyère pour raper sur le dessus du dorage à l'oeuf en finition avant cuisson.

Méthode de travail :

Dans un cul de poule ou jatte ou saladier :

Mettre la farine,le sel,l'huile d'olive et la levure délayée dans 2 cuillères à soupe d'eau tiède.

Ajoutez les 150 gr d'eau

Pétrissez avec une cuillère en bois jusqu'à ce que la pâte forme une boule se détachant des parois du cul de poule et ne colle plus aux doigts.

Faire lever cette boule de pâte dans un endroit tiède 26° durant 1 heure 30.

Dans une poêle faites revenir l'oignon coupé en petits dés,avec les lardons,le chorizo coupé en petits dés,les olives noires dénoyautées et coupées en petits morceaux.

Ajouter la crème fraîche en la mélangeant bien à feu doux durant 1 minute puis éteindre et* réserver le tout.

Préchauffez le four à 220°

sur un plan fariné abaissez la pâte au rouleau à pâtisserie en forme de carré d'environ 30 cm de côté.

Sur la moitié de la pâte étendez la réservation revenue dans la poêle et replier l'autre moitié sur celle ci en pressant sur les trois côtés en leurs périmètre.

Ensuite faites trois entailles espacées en écartant avec vos doigts et en sous poudrant celles ci avec un peu de farine.

Enfournez et cuire 20 à 25 minutes