



FOUGASSE A LA MAP

Il faut :

- 500 g de farine
- 125 g de sucre
- 60 g de beurre demi-sel
- 1 cuillère à soupe de levain en poudre (ou un sachet de levure de boulanger)
- 3 oeufs
- 1 cuillère à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 40 cl de lait (en fait, ça fait environ 3 cm au fond de la cuve...)

Verser dans la MAP le lait, la farine, le sucre, le levain, le beurre fondu, la fleur d'oranger et casser les trois oeufs.

Programmer pour le pétrissage uniquement : 1h30, temps de levée compris.

Verser la pâte ainsi obtenue (plutôt liquide et TRES collante) dans un grand saladier. Le recouvrir d'un linge et le laisser reposer dans le four éteint toute la nuit.

Le matin, s'extasier devant la pâte gonflée puis la pétrir rapidement avant de la disposer sur une tôle. Les fougasses de Nasbinals (les seules que je connaisse) ont une forme oblongue, j'ai donc vaguement donné une forme oblongue à ma pâte que j'ai laissé de nouveau reposer une bonne heure dans le four, toujours éteint.

Avant d'enfourner, badigeonner la surface de lait.

Faire cuire à 180° pendant 20 à 25 mn, plus si vous l'aimez plus dorée.