

## Fougasse aux olives, lardons et roquefort

Préparation : 45 mn

Cuisson : 20 mn

Repos : 40 mn ( ou 2 h 30 )

Les ingrédients pour 2 ou 3 fougasses suivant la taille ( j'en ai fait 2 )

250 g de farine

14 cl d'eau tiède

1 c à s de levure de boulanger déshydratée ( j'ai mis un sachet )

2 c à s d'huile d'olive

1/2 c à c de sel

50 g de lardons fumés

50 d'olives noires dénoyautées

80 g de roquefort

Si vous possédez une machine à pain ( ce qui n'est pas mon cas ) placer la levure dans la cuve avec l'eau et laisser reposer 10 mn. Ajouter la farine, le sel, l'huile d'olive et lancer un programme standard. Une fois la pâte prête incorporer les olives tranchées, les lardons puis le roquefort émietté. Malaxer avec légèreté pour ne pas trop écraser le roquefort.

Diviser la pâte en 2 ou 3 pâtons, les fariner, les aplatir et faire des incisions comme pour les nervures d'une feuille.

Préchauffer le four à 180°, étirer les fougasses pour les agrandir et les déposer sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson. Laisser lever dans un endroit tiède 30 mn.

Enfourner pour 20 mn environ ( à adapter en fonction du four ).

A défaut de machine à pain délayer la levure dans 1/3 de l'eau tiède, attendre 15 mn et ajouter le reste d'eau. Mélanger au fouet, ajouter la farine, le sel et l'huile d'olive et pétrir 15 mn en étirant la pâte, reformer une boule, tourner d'1/4 de tour et recommencer.

Pour ma part j'ai fait la pâte au Kitchenaid avec le crochet puis j'ai pétri à la main 2-3 mn pas plus.

Ensuite si c'est sans machine à pain, déposer la pâte dans un saladier fariné, couvrir d'un torchon propre et laisser monter 2 h dans un endroit tiède. Garnir ensuite la pâte avec tous les autres ingrédients et continuer comme indiqué plus haut.

Dans la recette il y a 3 pâtons qui une fois cuits sont beaucoup plus épais que ce que j'ai fait. Je préfère les fougasses pas trop épaisses comme sur mes photos et n'en ai fait que 2 plus grandes. J'ai mis les roquefort en partie dans la pâte et en partie sur le dessus des fougasses une fois la pâte étalée en enfonçant légèrement les morceaux.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>