



Fougasse d'Aigues Mortes

J'ai trouvé un jour cette recette sur l'Internaute, il n'y avait pas, de liquide dans la liste des ingrédients, en dehors des œufs. Depuis, je l'ai faite maintes fois avec toujours autant de succès. J'ai testé, Christumm aussi d'ailleurs, de faire des coques avec cette pâte, et ce fut une réussite. Les coques sont des « briochettes », allongées, à la mie

excessivement légère et parfumée à la fleur d'oranger comme la fougasse d'Aigues Mortes. On en trouve dans un rayon très restreint du sud de la France, dans l'Hérault.

- * 500g farine T45
- * 3 œufs
- * 100g de sucre
- * 100g de beurre
- * 15g de levure fraîche
- * zeste de citron ou 1/4cc d'extrait de citron
- * 2cs de fleur d'oranger voire plus
- * beurre mou + sucre fin ou perlé pour la finition
- * 20cl de crème fraîche à 15% ou 180g de lait entier
- * 1cc de sel



Pétrir la pâte au robot ou en MAP et incorporer le beurre en dernier, la couvrir et la mettre au frigo pour la nuit - je ne fais pas lever du tout, je mets directement au frigo après le pétrissage.

La pâte est assez molle, surtout, ne pas rajouter de farine.

Le lendemain sortir la pâte - elle n'a pas levé énormément - elle est froide et donc, beaucoup plus malléable - la couper en deux pour faire deux fougasses, ou la laisser entière pour une fougasse plus grosse, et plier chaque pâton en trois et encore en trois et laisser reposer la boule ainsi formée pendant une heure.

Au bout d'une heure, aplatir chaque pâton au rouleau sur 1cm d'épaisseur environ. Il est important d'aplatir au rouleau à pâtisserie, c'est ce qui fait la légèreté de la pâte.

Badigeonner chaque disque de beurre mou avec un pinceau en croisant les coups de pinceau.

Laisser lever jusqu'à ce que les disques triplent de volume - la levée n'est pas phénoménale - je la mets souvent dans le four à 35°, pendant 2 ou 3 heures, surtout l'hiver si il fait moins chaud dans la cuisine. Saupoudrer généreusement de sucre fin et enfourner à 170° chaleur normale pendant 20 minutes environ, il faut qu'elle soit légèrement dorée, vérifier la cuisson avec une pique.

Normalement, à la sortie du four il faut vaporiser avec de l'eau de fleurs d'oranger, ce que je ne fais pas toujours et j'ai tort.