

FOUACE



Pour 4/6 personnes :

- 4 oeufs + 1
- 750 g de farine environ
- 125 g de beurre
- 200 g de sucre
- 15 g de **levure de boulanger**
- 3/4 verre de lait
- 2 c à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 2 pincées de sel

Mélanger 4 oeufs avec 200 g de sucre.

Ajouter l'eau de fleur d'oranger, le beurre fondu mais pas chaud, le lait dans lequel on a délayé la levure.

Bien remuer le tout. On obtient un liquide.

Ajouter 500 g de farine et la saler. Pétrir le tout.

Ajouter petit à petit la farine jusqu'à obtenir une boule très souple. Pétrir au moins une demie heure.

Couvrir le récipient d'un linge et mettre dans un endroit chaud toute la nuit.

Le lendemain. Préchauffer le four à 210°C. Former une couronne sur le plat à four et la ciseler.

Badigeonner avec un jaune d'oeuf (garder le blanc).

Enfourner et cuire une 1/2 heure environ. Lorsque la lame du couteau ressort sèche, elle est cuite.

Ajouter de l'eau de fleur d'oranger au blanc d'oeuf. Mélanger.

Badigeonner la fouace avec ce mélange et recouvrir au fur et à mesure de sucre en poudre.