

FOUGASSE CHEVRE LARDONS

Ingrédients

Pour 6 personnes

100 g d'eau

100 g de lait

350 g de farine

10 g levure boulangère sèche, (1 sachet)

1/2 c. à café rase sel

1/2 oignon

100 g lardons

1/2 petite buche de chèvre

Préparation de la recette

Mettre dans le bol du thermomix l'eau, la levure et 10 g de lait.

Faites tourner à 37° / 1mn 30/vitesse 2.

Puis ajouter la farine et le sel et pendant 2 mn pétrir/fonction épi.

Au bout d'1 mn, **ajouter** par l'orifice les 90 g de lait restants.

Mettre votre pâte dans un saladier fariné recouvert d'un linge propre et laisser gonfler pendant 1 heure

Etaler votre pâte au rouleau, l'inciser de quelques coups de couteau et **déposer** dessus vos lardons, l'oignon émincé et les petites tranches de chèvre. Un filet d'huile d'olive et direction le four.

Cuire 20 mn à 200°.

Attention à chaque four ces petits caprices, alors pour la première fois vous devrez surveillez votre fougasse et là retirer du four une fois la bonne coloration atteinte.

Bon appétit

Bree