

## **RECETTE POMPE à L'HUILE**

### **Ingrédients : pour 1 kg de farine**

- 200g le sucre en poudre
- 1 zeste de citron râpé
- 1 zeste d'orange râpé
- Un peu de sel
- ¼ de l d'huile d'olive
- 50ml d'eau de fleur d'oranger
- 1 bol d'eau tiède
- 2 sachets de levure du boulanger " vahiné "

**\*Mettre la levure à gonfler dans l'eau tiède**

**\*râper les zestes**

**\*Mettre 1 kg de farine dans une terrine, ajouter le sucre, le sel, les zestes râpés, et mélanger ces matières sèches.**

**\*mesurer dans un verre gradué ¼ l d'huile d'olive et 50ml ou 1/20 de litre d'eau de fleur d'oranger**

**\*Mélanger avec la levure gonflée, l'huile, la fleur d'oranger avec les éléments secs, jusqu'à obtenir une pâte homogène et lisse, un peu collante aux doigts mais pas adhérente (si trop sec ajouter qqes gouttes d'eau, si trop collante ajouter un peu de farine ) on obtient environ 1,800kg de pâte.**

**\*Mettre cette pâte à lever dans un endroit sec, tiède et sans courant d'air pendant au moins 4 h ; la pâte doit doubler de volume. Dans la cuve du micro-ondes , sans le faire fonctionner bien sur !**

**\*Faire chauffer le four à 180°**

**\* Faire 5 pâtons de 360g environ, les étaler sur des fonds de tourtières amovibles pour leur donner une forme ronde, épaisseur de 5 mm environ,**

**\*Laisser lever encore pendant ¼ d'h**

**\*enfournier et laisser cuire environ 15 à 18 mn, la pâte doit avoir gonflée être dorée mais pas brune.**

**\*Se déguste au sortir du four, rassie, en fait à son goût, seule ou trempée dans le café, le chocolat....etc**

**En tout cas excellent Noël ou " boun Nouvé" comme on dit...**