***Fougasses aux poires et au bleu***

**Pour 4  fougasses individuelles**

250g de farine

125ml d’eau tiède

11g de levure de boulanger

2-3 cuillères à soupe d’huile d’olive

Une cuillère à café de sel

1 poire

50g de lardons

25g de fourme d'Ambert

Délayez la levure dans l’eau tiède et Laissez reposer pendant 10 minutes.

Dans la cuve du robot mélangez la farine, le sel, le mélange levure-eau et 2 cuillères à soupe l’huile d’olive.

Pétrissez environ 5 minutes, jusqu’à obtenir une pâte bien homogène et souple.

Formez une boule et laissez-la reposer 1h à température ambiante sous un linge humide et propre.

Pelez la poire et coupez-la en dès.

Dans une poêle, faites revenir les lardons et les morceaux de poire juste le temps de les faire colorer. Laissez refroidir.

Une fois que la pâte a doublé de volume, dégazez-la en l'aplatissant, coupez-la en 4 morceaux de même poids et formez des boules. Etalez chaque pâton en lui donnant une forme ovale, déposez un peu de garniture aux poires et lardons sur une moitié de la pâte, ajoutez la fourme coupée en lamelles et rabattez le reste de pâte sur la garniture comme pour un chausson. Faites 3 entailles dans la pâte et ouvrez les légèrement.  Déposez vos fougasses sur une plaque de four recouverte de papier cuisson et laissez-les reposez pendant 30 minutes.

Préchauffez le four à 200°C.

Enfournez les fougasses à 200°C pendant 20 minutes.