**Fougasse myrtille basilic**

**Pour 6  personnes**

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 cuil à soupe d'herbes de *Provence*

5 grandes feuilles de basilic

des grosses myrtilles

Effeuillez le basilic, lavez les feuilles, séchez-les et hachez-les.

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 3 cuillères à soupe l’huile d’olive. Ajoutez les herbes de Provence et le basilic haché. Lancez le pétrissage et si la pâte est trop sèche ajoutez 1 ou 2 cuillères à soupe d'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.

Une fois que la pâte a doublée de volume, dégazez-la en l'aplatissant et formez une boule que vous aplatirez avant de l'étaler avec un rouleau à pâtisserie pour former un disque de 20 à 25cm de diamètre. Déposez la fougasse sur une plaque de four recouverte de papier cuisson, faites des trous dans la pâte en y enfonçant votre pouce, déposez-y les myrtilles et laissez reposer pendant 30 minutes.

Préchauffez le four à 200°C.

Enfournez vos fougasses à 200°C pendant 20 minutes. A la sortie du four badigeonnez-les d'huile d'olive à l'aide d'un pinceau.