***Fougasse à la sauge et aux olives vertes***

**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 petit bouquet de sauge

2 gousses d'ail

2 cuil à soupe d'huile d'olive

1 cuil à  soupe de pignons de pin

olives vertes



Préparez un pesto de sauge: Lavez et séchez les feuilles de sauge, épluchez et émincez les gousses d'ail.

Hachez les feuilles de sauge avec les gousses d'ail et 2 cuillères à soupe d'huile d'olive.

La pâte à fougasse: 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 le pesto de sauge et commencez le pétrissage. Si la pâte est trop sèche ajoutez 1 ou 2 cuillère 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 une 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 et déposez-y les olives et laissez reposer pendant 30 minutes.

Préchauffez le four à 200°C.

Répartissez quelques petites feuilles de sauge et des pignons de pin sur la pâte avant d'enfourner 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 et laissez refroidir sur une grille.