

Les petits plats de Rocaline

Nombre de convives	6	personnes
Temps de préparation	25	minutes
Temps de cuisson	25	minutes
Temps de repos	75	minutes

Boulangé

MA RECETTE

Fougasse aux olives, tomates séchées et thym

Il me faut

- 150 g de farine
- 150 g de tomates séchées à l'huile d'olive
- 10 g de levure
- 4 c à s d'huile d'olive
- 1 c à s d'olives noires dénoyautées
- 1/2 c à c de sel
- 4 branches de thym
- de l'huile pour la plaque

La recette

Préchauffer votre four th 8 (240°C)

Mélanger la farine et le sel. Délayer la levure dans 1/8 de litre d'eau tiède.

Incorporer la farine avec 3 c à s d'huile d'olive. Travailler la préparation pour obtenir une pâte lisse.

Couvrir et laisser reposer 1 heure.

Laver le thym et l'effeuiller. Egoutter les tomates. Hacher les olives finement.

Pétrir de nouveau la pâte. Incorporer le thym, les olives et les tomates

Former deux boules de taille égale, les fariner légèrement.

Huiler une plaque à pâtisserie, étaler les boules de pâte en leur donnant une forme ovale, les piquer avec une fourchette et les laisser lever à couvert 15 mn.

Badigeonner la pâte avec le reste d'huile d'olive et faire cuire pendant 15 à 20 mn.