

Les petits plats de Rocaline

| | | |
|----------------------|----|-----------|
| Nombre de convives | 4 | personnes |
| Temps de préparation | 15 | minutes |
| Temps de cuisson | 15 | minutes |
| Temps de repos | 20 | minutes |

Boulangerie

MA RECETTE



Fougasse sucrée

Il me faut

- 250 g de farine à pain
- 2 c à s d'huile
- 1 sachet de levure boulangère spécial pain
- 15 cl d'eau
- 1 c à c rase de sel
- un peu de farine
- 125 ml de yaourt à la vanille
- 185 ml d'abricots séchés en dés
- 185 ml de pépites de chocolat

La recette

Mélanger le sel et la farine.

Ajouter petit à petit la levure, l'huile et l'eau tiède.

Pétrir vigoureusement 3 mn.

Laisser reposer 20 mn dans un endroit tiède.

Préchauffer le four 180°C (th 6).

Étaler la pâte sur 1/2 cm d'épaisseur.

Répartir uniformément le yaourt sur la pâte ainsi que les abricots et le chocolat.

Rouler la pâte sur elle-même pour former un gros cylindre et couper en petits rouleaux d'une épaisseur de 3 cm.

Faire cuire sur une plaque de cuisson recouverte d'un papier sulfurisé pendant 15 minutes.