

La Fougasse d'Aigues-Mortes

Ingrédients :

- 500 gr de farine
- 3 œufs
- 125 gr de sucre
- 100 gr de crème fraîche semi-épaisse à 18%
- 1 sachet de levure de boulangerie
- 130 gr de lait
- 1/2 cuill à café de sel
- 5 cuill à soupe de fleur d'oranger

Préparation :

- Mélanger les œufs avec la farine et le lait
- Ajouter la crème fraîche, le sucre, la fleur d'oranger
- Ajouter la levure et le sel
- Mettre la préparation dans la machine à pain, programme pâte (1 heure 30)
- Étaler la pâte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé
- Laisser lever pendant 1 heure
- Faire des petits trous avec le pouce et y mettre des petits dés de beurre
- Saupoudrer généreusement de sucre en poudre et de fleur d'oranger
- Saupoudrer d'un peu de vanille bourbon
- Faire cuire à 180° pendant environ 20 à 25 minutes

Voilà, c'est prêt



Bon Appétit !