

La Fouace *(Micheline)*

Quantité pour 3 fouaces (barquette aluminium de 1,5l)

1 kg de farine à poudre « levante »

4 œufs

600 gr de sucre en poudre

200 gr de beurre

2 verres de lait

½ verre d'eau de vie

½ verre d'eau de fleur d'oranger

2 paquets de levure chimique

200 gr de crème fraîche



**Faire fondre dans le lait, le sucre, le beurre et ajouter,
hors du feu, la crème fraîche**

**Mélanger farine et levure, ajouter le mélange fondu, plus les œufs entiers,
eau de vie et fleur d'oranger**

Mettre au four thermostat 5, et cuisson 1 h (*plus ou moins selon le four*)

« Metun la nape nète
Entamun le pén bilan de NAU
La fouace é la galéte »

(Vieux Noël Poitevin)