Photo: Michael Fehr Food Styling: Claudia Schilling

FOUGASSE AUX OLIVES

Mise en place et préparation: env. 20 min
Levage: env. 90 min
Cuisson au four: env. 25 min
Valeur nutritionnelle: portion (1/4): 554 kcal / lip 14 g / glu 89 g / pro 15 g
végane, sans lactose

POUR 4 PERSONNES

500 g	de farine
1½ c. c.	de sel
1 sachet	de levure sèche (7 g)
3,2 dl	d'eau (320 g)
1 c. s.	d'huile d'olive
200 g	d'olives vertes
1	gousse d'ail
2 c. s.	d'huile d'olive
½ c. c.	de sel
un peu	de poivre

VOICI COMMENT FAIRE

1. **Pâte:** mélanger farine, sel et levure dans le bol du robot de cuisine. Verser l'eau et l'huile, mélanger, pétrir en pâte humide avec le crochet du robot.

2. **Olives:** dénoyauter les olives et les hacher grossièrement, incorporer à la pâte en pétrissant. Déposer la pâte sur une plaque chemisée de papier cuisson, aplatir avec les mains farinées en un rectangle d'env. 1½ cm d'épaisseur. Laisser lever la pâte env. 1½ h à couvert à température ambiante.

3. **Finition:** préchauffer le four à 220° C. Imprimer des petits creux du bout des doigts dans la pâte. Peler l'ail et le râper finement dans un petit bol, y mélanger l'huile, en badigeonner la pâte, saler, poivrer.

4. **Cuisson:** env. 25 min dans la moitié inférieure du four. Retirer, faire glisser la fougasse sur une grille, laisser tiédir un peu, servir tiède ou froid.

Suggestions: remplacer le sel par du sel marin. Cette fougasse est bien meilleure toute fraîche.

Liste de courses

Ces ingrédients sont disponibles dans votre Coop Pronto.

En collaboration avec

Betty Bossi