

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

FOUGASSE AUX FRUITS CONFITS

Pour 4 personnes



Préparation : 30 min

Repos : 3h30

Cuisson : 25 min

Ingrédients :

- 300 g de farine
- 7 g de levure boulangère
- 10 cl de lait tiède
- 5 g de sel
- 1 oeuf
- 30 g de sucre
- 80 g de fruits confits
- 70 g de beurre ramolli
- Sucre glace

Préparation :

Dans un saladier, mettez la farine et formez un puits. Délayez la levure dans le lait tiède et versez dans le puits. Incorporez petit à petit la farine sans la travailler (la pâte formera un pâton assez dur, c'est normal). Laissez reposer la pâte pendant 1 heure. Dans un bol, mélangez le sel, le sucre et l'oeuf et incorporez le mélange à la pâte. Pétrissez la pâte pendant 5 min, ajoutez les fruits confits et incorporez le beurre ramolli. Continuez à pétrir pendant 10 min, ajoutez un peu de farine si ça colle trop sur le plan de travail. Façonnez la pâte en boule, la couvrir et la laissez fermenter pendant 2 h. Sur le plan de travail fariné, pétrir à nouveau la pâte. Façonnez une galette ovale épaisse puis incisez à l'aide d'un cutter pour avoir la forme d'une fougasse. Placez sur une plaque couverte de papier sulfurisé, couvrir et laissez lever à nouveau 30 min.

Préchauffez le four à 200°.

Faites cuire la fougasse pendant 25 min. Après cuisson, laissez refroidir sur une grille. Saupoudrez de sucre glace avant de la déguster.