



FOUGASSE AU RAISIN



Pour 6 personnes :

1 kg de raisin noir (à petits grains si possible)
350 g de pâte à pain
6 à 8 g de sucre semoule
8 càs d'huile d'olive

Égrener et laver le raisin rapidement, le sécher délicatement au papier absorbant.

Pétrir la pâte à pain en lui ajoutant les 4 càs d'huile d'olive, laisser reposer au frais pendant une heure.

Préchauffer le four à 175°.

Étaler la pâte au rouleau en un rectangle d'1/2 cm d'épaisseur. Couper ce rectangle en 2 et déposer la 1^{ère} moitié sur une feuille de papier sulfurisé. Poser dessus la moitié des raisins, arroser d'un peu d'huile d'olive et saupoudrer avec la moitié du sucre.

Recouvrir avec la 2^{ème} moitié de pâte en écrasant un peu le raisin, recouvrir avec le reste du raisin et le sucre en écrasant toujours un peu les grains.

Cuire environ 1 heure.