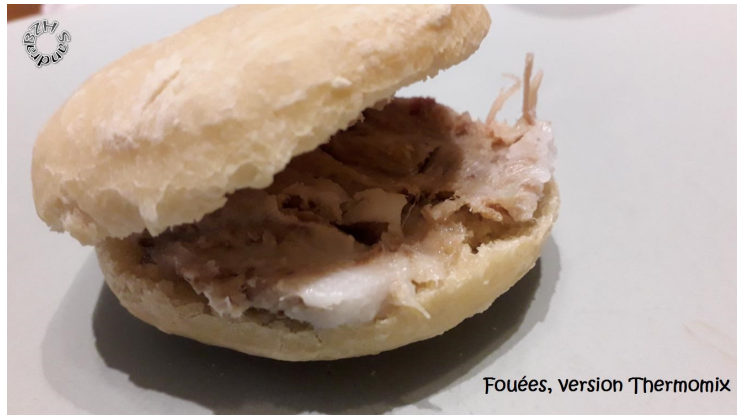


# Fouées,

## Version Thermomix



Pour 8 parts :

150 g d'eau

15 g de levure fraîche

250 g de farine

3/4 CC de sel

Garniture : Rillettes, beurre, poêlée de champignons, mogettes, fromage, etc... Et Nutella pour le dessert !!!

\*\*\*\*\*

- Mettre l'eau et la levure émiettée, dans le bol du Thermomix et programmer 3 min / 37°C / V.1.
- Ajouter la farine et le sel et programmer 4 min / Bol fermé / Epi.
- Former une boule de pâte sur un plan fariné et la mettre dans un saladier recouvert d'un torchon. Laisser lever 1 heure à température ambiante.
- Etaler la pâte au rouleau et découper des disques de pâte de 8 à 10 cm environ. Les placer sur une plaque recouverte de papier cuisson, recouvrir d'un torchon et laisser lever encore 1 heure.
- Préchauffer le four à 250°C.
- Enfourner pour 5 à 6 minutes, le temps que les fouées soient légèrement dorées. Ne pas trop cuire, car les fouées deviendraient secs et cassants.
- Les servir, encore tièdes, entaillées et avec la garniture de son choix !

B  
K  
I  
S  
a  
n  
d  
r  
a