

FOUGASSE D'AIGUES MORTES

Pour une fougasse de 20 x 30 cm



3 œufs

200 g de sucre

6 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger

200 g de crème fraîche épaisse (ou crème de coco)

250 g de farine

1 sachet de poudre à lever sans phosphate

50 g de beurre

4 cuillères à soupe de sucre en poudre

Battre les œufs et le sucre avec un fouet jusqu'à obtenir la consistance d'une crème, ajouter l'eau de fleur d'oranger, puis incorporer la crème fraîche.

Ajouter ensuite la farine et la poudre à lever, fouetter pour que la préparation soit homogène.

Verser dans le moule rectangulaire 20 x 30 cm en silicone.

Cuire 30 min dans le four préchauffé à 180°C.

Faire fondre le beurre. Badigeonner la surface de la fougasse au sortir du four. Saupoudrer de sucre semoule, enfourner pour 5 min.

Déguster la fougasse encore tiède ou froide.