

FOUGASSES AU CHORIZO & RICOTTA AU THYM

Ingrédients pour 3 fougasses :

500g de farine (j'ai pris de la multi céréales)

230 g d'eau tiède

60 ml d'huile d'olive

9 g de SAF-levure

25 g de sucre en poudre

1 CS de sel

150 g de chorizo coupé en fines rondelles



pour accompagner : Ricotta au thym

250 g de ricotta fraîche

quelques tours de poivre du moulin

quelques fleurs de thym ou du thym frais

Prélevez 2 CS d'eau tiède de la quantité indiquée pour délayer la levure et laissez reposer pendant 10 mn.

Après ce temps, versez dans la MAP le reste d'eau tiède, la levure préparée, l'huile d'olive, la farine, le sucre, et le sel et lancez le programme « pâte » (ou alors faites la préparation à la main en pétrissant pendant 8-10 mn afin que les ingrédients soient bien mélangés ou au robot. Recouvrez le bol d'un torchon humide et laissez reposer pendant 2 heures.)

Laissez lever la pâte encore un peu après le programme, pour ma part, le programme dure 1h30, je laisse encore 30 mn de plus avant de sortir ma pâte.

Pendant ce temps, coupez le chorizo en fines rondelles, puis après le temps de repos, incorporez-le à la pâte.

Pour cela, mettez la pâte sur un plan de travail fariné et incorporez le chorizo et travaillez la pâte pendant 1 minute. Prélevez et formez 3 pâtons. Façonnez chaque pâton en boule, puis aplatissez-les à l'aide du rouleau et entaillez-les de part et d'autres.

Portez délicatement les fougasses sur une plaque ou grille du four, recouverte de papier sulfurisé. Agrandissez les entailles, et recouvrez d'un linge humide et laissez pousser pendant 1 h30.

Préchauffez votre four à 180°C (th 6).

Farinez légèrement les fougasses et enfournez-les pour 20 mn de cuisson en prenant soin de verser 1/4l d'eau sur la lèchefrite chaude de votre four pour former une croûte (pour faire le coup de buée). Laissez tiédir sur une grille.

Dégustez tiède ou froid, accompagnée ou pas du ricotta au thym, ou d'une salade verte. Ou tel quel en petits bouts à l'apéro.

**** Audrey ****

FLAGRANTS DÉLICIES by Tambouillefamily