

Fougasse aux olives

La boulange chez Tramier...

D'origine provençale, la fougasse cartonne aux quatre coins de l'Europe . Focaccia en Italie, fougassa en Espagne. Dans certaines villes ou régions de France, on l'appelle aussi fouasse ou encore fougace.

La fougasse se prête à toutes sortes de préparations. Presque tous les ingrédients peuvent agrémenter les fougasses salées. Mais les plus célèbres restent les fougasses aux olives, les fougasses aux lardons, les fougasses aux anchois et les fougasses aux fromages.

Nombreux sont les gens qui servent la fougasse pendant qu'elle est encore chaude. Il y a également ceux qui proposent de déguster les fougasses avec des petites salades croquantes ou encore des viandes grillées.

Ingrédients

- 250 g de farine
- 6 cuillères à soupe d'huile d'olive vierge extra Tramier
- 20 cl d'eau tiède
- 12 g de levure de boulanger fraîche
- 80 g d'olives noires confites dénoyautées Tramier
- 1/2 cuillères à café de sel
- 20 g d'emmental râpé

Préparation

Dans un saladier, faites dissoudre la levure dans l'eau tiède et laissez reposer 10 min.

Ajoutez sur la levure, 4 cuillères à soupe d'huile d'olive, le sel et la farine peu à peu. Pétrissez jusqu'à ce que la pâte se décolle du plan de travail.

Rassemblez la pâte en boule. Laissez-la doubler de volume pendant 1h.

Rabattez la pâte en l'aplatissant bien et donnez-lui une forme ovale.

Faites des entailles typique de la fougasse et étirez-les pour former des trous. Laissez reposer 15 minutes.

Coupez les olives noires confite dénoyautées en deux.

A l'aide d'un pinceau, badigeonnez la fougasse d'1 cuillère à soupe d'huile d'olive puis enfoncez les olives noires coupées dans la pâte et saupoudrez légèrement le tout de fromage râpé.

Enfournez la fougasse dans un four préchauffé à 180°C et laissez-la cuire pendant 30 minutes.

A la sortie du four, badigeonnez à nouveau la fougasse avec la dernière cuillère à soupe d'huile d'olive.

Dégustez la fougasse tiède ou froide.

- 4 Pers.
- 30 Min.
- 30 Min.