

La pompe à l'huile d'olive

Un voyage en Provence...

La pompe à l'huile d'olive fait partie des 13 desserts de Noël en Provence. Pour la petite histoire, la pompe à l'huile est née lorsqu'un jour au moulin après avoir pressé les olives, le meunier mangeât l'huile restante sur du pain. La tradition veut que pour mieux apprécier la pompe, on la coupe à la main puis on la trempe dans du vin cuit avant de la déguster.

La pompe à l'huile d'olive c'est un pain brioché sucré et parfumé à l'eau de fleur d'oranger ou aux agrumes. Grâce à l'huile d'olive, la pompe a une mie légère et très savoureuse qui donne à cette recette un goût très différent de la brioche ordinaire.

Ingrédients

- 250 g de farine
- 12 g de levure boulangère fraîche
- 40 g de sucre
- 2 cuillère à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 8 cl d'huile d'olive vierge extra Tramier
- 8 cl d'eau tiède
- 2 pincées de sel

Préparation

Diluez la levure dans l'eau tiède.

Mélangez la farine et le sucre.

Rajoutez la levure, l'huile d'olive et la fleur d'oranger.

Pétrissez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène et formez une boule.

Couvrez d'un linge et laissez reposer 2 heures à température ambiante jusqu'à ce que la pâte double de volume.

Étalez ensuite la pâte pour former une galette ronde d'environ 1 centimètre d'épaisseur.

Faites des entailles sur la galette à intervalles réguliers et écartez les fentes délicatement.

Laissez reposer à nouveau pendant 1 heure.

Préchauffez le four à 180°C.

Faites cuire pendant 25 minutes.

Badigeonnez la pompe d'huile d'olive à sa sortie du four.

Laissez refroidir avant de déguster.

- 4 Pers.
- 15 Min.
- 25 Min.



Les autres recettes boulange de Nadia : *(Cliquez sur le titre de la recette pour y accéder)*

- [Petits pains sans pétrissage aux 2 olives](#)

- [Le gâteau des rois à l'huile d'olive](#)