

Fougasses aux pommes, chèvre et miel



QUANTITÉ

4 fougasses



PREPARATION

15 minutes



REPOS

1 heure



CUISSON

25 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT

POUR LA PÂTE À FOUGASSES :

- 270g de farine
- 12g de levure fraîche de boulanger
- 170ml d'eau
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à café de sucre

POUR LA GARNITURE :

- de la moutarde
- 1 pomme
- 1 petit chèvre frais
- quelques noix concassées
- du miel
- du thym



Dans un saladier, mélangez tous les ingrédients nécessaires à la pâte à fougasses.

Pétrissez pendant 5 à 10 minutes, soit à la main soit au robot.

Formez une boule, déposez-la au fond du saladier et recouvrez avec un torchon propre.

Laissez reposer pendant 1 heure. La pâte va doubler de volume.

Préchauffez le four à 180°C.

Dégazez votre pâte et coupez-la en 4 morceaux de pâte égaux.

Pour chaque morceau, étalez-le en lui donnant la forme que vous voulez.

Étalez dessus de la moutarde.

Ajoutez des fines tranches de pomme, du chèvre frais émietté, des morceaux de noix concassées, du miel et du thym.

Déposez vos fougasses sur une plaque de four recouverte d'une feuille ou d'un tapis de cuisson.

Faites cuire au four sur un tapis ou une feuille de cuisson pendant 25 minutes à 180°C.