

Fougasse façon Flammenküche



Ingrédients :

Pâte à pizza (oubliée)

- 500 g de farine type 45
- 10 g de levure sèche à pizza
- 310 g d'eau tiède
- 5 g de sel fin
- 1 filet d'huile d'olive

Pour la garniture

- 200 g de lardons fumés
- 2 oignons
- 150 g de fromage frais type Saint Môret
- 150 g de crème fraîche épaisse
- Poivre du moulin
- Muscade
- Sel de Guérande (modéré)

Pâte à pizza :

Dans le bol du robot, mélanger les poudres hors mis le sel: farine, levure sèche.
Commencer à pétrir la pâte en versant l'eau petit à petit. Incorporer l'huile et le sel en dernier.
La pâte se décolle des parois, bouler en ayant pris soin de la fariner légèrement.
Laisser lever et doubler la pâte après avoir filmé le bol.
Rabattre (dégazer) et étaler la pâte au rouleau sur le plan de travail ou Roul'pat farinée.

Garniture :

Faire revenir les lardons, laisser évaporer un peu l'eau et ajouter les oignons émincés.
Égoutter quand les oignons sont translucides.
Dans un cul de poule, mélanger au fouet le fromage frais et la crème épaisse, poivrer, saler (modérément), râper la muscade.

Préchauffer le four th 8-240°C.

Napper la moitié de la surface de la pâte avec l'appareil crémeux.
Ensuite, répartir les lardons et les oignons. Rabattre la moitié non garnie et souder.
Glisser une plaque alu perforée sous la Roul'pat®, poser une toile Silpat® sur la fougasse ainsi qu'une plaque alu. Retourner à l'aide de 2 plaques alu perforées, retirer la Roul'pat®.
Faire des entailles avec le racloir et écarter. Badigeonner la surface d'huile d'olive.
Parsemer de gruyère râpé. Laisser au repos quelques minutes pour la 2ème levée.
Enfourner 25 à 30 min à 240°C selon votre four.
Vaporiser d'huile d'olive à la sortie du four.