

Fougasse d'Aigues-Morte

Catégorie : Brioches & viennoiseries

Ingrédients

- 20g de levure fraîche
- 60g de crème liquide entière
- 480g de farine T45
- 125g de sucre
- 3 œufs
- 65g d'eau de fleur d'oranger
- 10g de sel
- 125g de beurre
- 85g d'eau
- 30g d'eau de fleur d'oranger
- 35g de beurre
- 70g de sucre

Préparation

1. Après 3 ans à Lille, me revoilà dans le sud depuis quelques semaines, ce qui m'a donné envie de reproduire certaines spécialités locales, ici la fougasse d'Aigues-Morte.
2. Il s'agit d'une brioche / fougasse sucrée, parfumée à la fleur d'oranger, bien moelleuse avec une croûte croustillante qui se forme à la cuisson.
3. Recouvrez avec la farine, puis ajoutez l'eau de fleur d'oranger, les œufs, le sucre et le sel.
4. Pétrissez pendant environ 15 minutes, jusqu'à obtention d'une pâte qui se détache des parois du bol et qui est bien homogène.
5. Ensuite, ajoutez le beurre froid coupé en petits morceaux et pétrissez à nouveau pendant 5 à 10 minutes jusqu'à ce que la pâte devienne bien lisse et élastique.
6. Enfin, ajoutez l'eau petit à petit (en 4 ou 5 fois), en pétrissant toujours jusqu'à ce qu'elle soit bien incorporée.
7. Laissez pousser la pâte à température ambiante pendant 30 minutes, puis dégazez-la et placez-la au réfrigérateur pour la nuit (ou à défaut, au moins 3 heures).
8. Le lendemain, dégazez la pâte et étalez-la sur une plaque d'environ 40x30cm recouverte de papier sulfurisé.
9. Laissez-la pousser pendant 1h30 (à ajuster selon la température ambiante).
10. La cuisson : d'eau de fleur d'oranger de beurre de sucre QS de sucre Faites fondre le beurre, puis ajoutez la fleur d'oranger et le sucre.
11. Étalez délicatement les 2/3 du mélange au pinceau sur la pâte à fougasse, et saupoudrez de sucre.
12. Enfournéz-la dans le four préchauffé à 170°C pendant 15 minutes.
13. Sortez-la du four, puis étalez le reste du mélange beurre-sucre-fleur d'oranger et saupoudrez à nouveau de sucre.
14. Enfournéz pour encore 5 minutes de cuisson, puis laissez tiédir avant de découper et de vous régaler !