

# Mini Fougasses au Jambon

## Ingrédients

- ✓ 10 g de levure de boulanger
  - ✓ 120 ml d'eau tiède
  - ✓ 250 g de farine
  - ✓ 1 pincée de sel
  - ✓ 1 c. à soupe d'huile d'olive
  - ✓ 4 c. à soupe de crème fraîche
  - ✓ 40 g de parmesan en poudre
  - ✓ 4 tranches de jambon
  - ✓ 5 olives
  - ✓ 35 g de copeaux de parmesan
  - ✓ 50 g de tomates confites
  - ✓ Herbes de Provence
  - ✓ 1 jaune d'oeuf
  - ✓ 2 c. à soupe de lait
  - ✓ 4 pincées de fleur de sel
- Madrange



1



15 min



20 min



4

## Préparation

**Étape 1** : Tailler le jambon en petits carrés et les olives en rondelles. Diluer la levure dans de l'eau tiède. Dans un saladier ou la cuve d'un robot, verser la farine, le sel, l'huile d'olive et l'eau tiède avec la levure diluée (sans la mettre en contact direct avec le sel). Pétrir le tout une dizaine de minutes jusqu'à obtenir une pâte homogène et élastique.



**Étape 2** : Sur un plan de travail fariné, façonner environ 4 boules, laisser reposer 10 minutes. Former des rectangles de 1 cm d'épaisseur, puis les déposer sur une plaque à four munie d'un papier cuisson.

**Étape 3** : Mélanger la crème fraîche avec la moitié du parmesan en poudre. Étaler de la crème fraîche, les carrés de jambon, les olives, des copeaux de parmesan, les tomates confites et saupoudrer d'herbes de Provence sur la moitié de la pâte. Refermer avec l'autre partie de la pâte en soudant bien les bords. Réaliser quelques incisions sur le dessus.

**Étape 4** : Dorer les fougasses (avec un mélange de jaune d'oeuf et de lait) à l'aide d'un pinceau. Saupoudrer les fougasses de fleur de sel, du restant de parmesan en poudre et d'herbes de Provence. Enfourner dans le four à froid (cela va leur laisser le temps de pousser). Mettre à 200°C et laissez cuire 20 minutes, puis déposer sur une grille avant de déguster.

*Astuce : le manchego peut facilement être remplacé par de l'emmental !*

*Bon appétit !*