 **Fougasse d'Aigues-Mortes**

#### [Fougasse d'Aigues Mortes P1030903](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2017/06/Fougasse-dAigues-Mortes-P1030903.jpg) Pour une énorme Fougasse

**[Attention sans-titre](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2013/10/Attention-sans-titre.png)Il faut préparer la pâte la veille!**

**Pâte :  
- 3 œufs  
- 2 càs d'**[**eau de fleur d'oranger**](https://recettes.de/eau-de-fleur-d-oranger)  
**- lait** [**ribot**](https://recettes.de/lait-ribot) **(1)  
(voir la recette pour la quantité)**  
**- 1,5 càc de sel**  
**- 500 g de farine T 45**  
**- 2 càc de levure sèche de boulanger**  
**ou 20 g de levure fraîche**  
**- 60 g de sucre blond**  
**- 100 g de beurre**  
**Finition :**  
**- 50 g de beurre**  
**- 100 g de sucre blond**  
**- Eau de fleur d'oranger**

#### 1****cadre à pâtisserie ou un**** moule de 25 x 30 cm environ tapissé de papier cuisson Préchauffage du four à 180°C [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

**La veille :  
  
La pâte :**  
Couper le beurre en petits dés et le réserver au froid.  
Je vous montre les deux façons de procéder, mais vous pouvez aussi utiliser le robot avec le crochet pétrisseur ou si vous avez du courage, pétrir à la main!

**Avec le Thermomix :** Enclencher la touche balance.  
Mettre dans le bol, les œufs battus, la levure et l'eau de fleur d'oranger.  
Ajouter le lait ([lait ribot](http://croquantfondantgourmand.com/?s=petit+lexique+des) pour moi), jusqu'à obtenir un poids total de **315 g**.  
Programmer **3 min à 37° à vitesse 1**.  
Ajouter la farine et le sucre.  
Programmer **10 min en fonction épi**.  
Ajouter enfin le sel et le beurre coupé en petits dés.  
Pétrir encore **10 min en fonction épi**.  
Déposer la pâte dans un saladier, couvrir et laisser lever jusqu'à ce qu'elle double de volume.

**Avec la MAP :**Mettre la cuve de la MAP sur la balance et y déposer les les œufs battus, la levure et l'eau de fleur d'oranger.  
Ajouter le lait ([lait ribot](http://croquantfondantgourmand.com/?s=petit+lexique+des) pour moi), jusqu'à obtenir un poids total de **315 g**.  
Ajouter la farine et le sucre.  
Mettre le programme "pâte" en route jusqu'à ce que la boule de pâte se soit formée.  
Incorporer le beurre en dés et le sel.  
Laisser terminer le programme (1 h 20 environ).  
**Dans les deux cas :**  
Déposer le pâton sur le plan de travail et le dégazer doucement.  
Mettre en boule, fariner légèrement et placer la pâte dans un saladier.  
Filmer et mettre au frais toute la nuit.  
  
**Le lendemain :**Sortir le saladier du réfrigérateur et laisser la pâte revenir à température ambiante pendant environ une demi-heure.  
Étaler la pâte au rouleau sur un papier cuisson de la taille du moule.  
Déposer la pâte avec son papier dans le moule, couvrir et laisser reposer jusqu'à ce que la pâte soit bien gonflée (**pour moi, une bonne heure dans le four à 35°C**).

**La finition :**Couper le beurre en petits dés.  
Si possible, remplir un vaporisateur d'eau de fleur d'oranger.

Lorsque la fougasse est bien gonflée, faire régulièrement, sur toute la surface des trous profonds avec le doigt ou comme moi avec le manche d'une cuillère en bois.  
Vaporiser  dans les trous de l'eau de fleur d'oranger.  
Mettre dans chaque trou une parcelle de beurre.  
Saupoudrer avec la moitié du sucre.  
Vaporiser à nouveau d'eau de fleur d'oranger.

Enfourner pour une vingtaine de minutes jusqu'à ce que la fougasse soit bien dorée.  
Vaporiser  de nouveau abondamment d'eau de fleur d'oranger et saupoudrer avec le reste du sucre (**les grands gourmands, pourront verser un peu de beurre fondu chaud en plus**).  
Déposer la fougasse avec son papier sur la grille et laisser refroidir.  
Découper la Fougasse d'Aigues-Mortes en carré et laisser les Gourmands s'extasier...