 **Fougasse de Cathy**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2013/09/Fougasse-de-Cathy-CV-DSCN8552_28728.jpg) **Pour 3 Croquants-Gourmands**

**Pâte :**  
**- 100 ml d'eau tiède**  
**- 3 càs d'huile d'olive**  
**- ½ càc de sel**  
**- 200 g de farine**  
**- 2 càc de levure sèche de boulanger**  
**- 1 càc de sucre en poudre**  
**- 1 brindille de romarin**  
**- 1 brindille de thym**  
**Garniture :**  
**- 3 pétales de tomates séchées à l'huile**  
**- 7 filets d'anchois à l'huile**  
**- 30 g de chorizo doux (râpé de jambon fumé pour moi)**  
**- 20 olives noires**  
**- thym et romarin**

**La plaque du four tapissée 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 pâte :**  
Mettre dans la cuve de la MAP l'eau tiède, l'huile d'olive et le sel.  
Couvrir avec la farine dans laquelle on cache la levure.  
Saupoudrer de sucre.  
Effeuiller une brindille de thym et ciseler une brindille de romarin.  
Lancer le programme "Pâte" (1 h 30).

**La garniture :**  
Égoutter les tomates et les anchois et les couper en dés  
Dénoyauter les olives, en garder 10 entières et couper les autres en dés.  
Couper le chorizo en petites languettes.  
J'ai oublié d'acheter le chorizo, je m'en suis rendu compte au moment de préparer la fougasse. Je l'ai remplacé par du râpé de jambon fumé  
Mélanger tous ces éléments et rajouter du thym effeuillé et un peu de romarin ciselé.

**La fougasse**  
Lorsque la pâte est prête, la déposer sur le plan de travail et l'aplatir à la main. Déposer au centre la garniture :Pour la première fougasse, j'ai recouvert la garniture avec la pâte et j'ai pétri pour bien mélanger l'ensemble. La garniture est généreuse (comme Cathy), elle avait tendance à vouloir se sauver...Pour la seconde fougasse, j'ai simplement rabattu la pâte pour bien envelopper la garniture et j'ai bien appuyé avec les doigts pour la répartir sur toute la surface.

À vous de voir...  
Déposer la fougasse sur la plaque.  
Pratiquer des incisions (5 a dit Cathy) et les écarter avec les doigts. Disposer les olives restantes et saupoudrer de feuilles de thym et de romarin ciselé. Couvrir et laisser lever pendant une heure.  
Vaporiser d'un peu d'eau.  
Enfourner pour 13 minutes.  
Vérifier la cuisson : La fougasse a une jolie couleur dorée, et si elle sonne creux, lorsqu'on lui tapote le dos, c'est bon...  
Bon, il faut maintenant que je vous avoue :  
J'étais un peu à la bourre, alors j'ai mis mes fougasses dans le four froid, j'ai réglé à 180°C et j'ai laissé 25 minutes.   
Donc je récapitule j'ai oublié le chorizo, je l'ai remplacé par du jambon fumé.  
Badigeonner la fougasse d'un peu d'huile d'olive au pinceau.  
La déguster chaude ou tiède.