**La fougasse au chèvre noir**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/06/la-fougasse-au-chevre-noir-p1240808-r-scaled.jpg) **Pour 4 fougasses**

**La pâte :  
- 300 g d'eau tiède**  
**- 100 g de** [**levain**](https://recettes.de/levain) **liquide (ou 25 g de levain déshydraté)**  
**- 30 g d'huile d'olive**  
**- 10 g de sel**  
**- 530 g de farine T 55**  
**- 2 g de levure sèche de boulanger (ou 5 g de levure fraîche)**

Si vous voulez le préparer, voilà où trouver la recette du [**levain**](https://croquantfondantgourmand.com/levain-liquide-kayser/).  
Mettre dans la cuve de la [Map](https://recettes.de/machine-a-pain) l'eau, le levain et l'huile.  
Couvrir avec la farine et enfouir le sel d'un côté et la levure de l'autre.  
Lancer le programme "pâte" jusqu'au bout (1h20 environ).

**Si vous voulez faire la pâte au robot :**  
Mettre dans la cuve la farine, l'eau, le levain, la levure et le sel.  
Mélanger pendant 5 minutes à vitesse lente puis 10 minutes à vitesse rapide.  
Ajouter l'huile 3 minutes avant la fin du pétrissage.  
Former une boule la couvrir d'un linge humide et laisser pousser pendant 2 heures.  
À mi-parcours rabattre la pâte en la pliant en deux.

**La garniture :  
- 160 g de** [**Philadelphia**](https://recettes.de/philadelphia) **(1)  
- 200 g de** [**chèvre**](https://recettes.de/fromage-de-chevre) **cendré (2)**  
**- 100 g de** [**comté**](https://recettes.de/comte) **râpé  
- un peu d'huile d'olive**

**Les fougasses :**

**2 plaques à four tapissées de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 230°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
**avec la lèchefrite dans le bas du four**

Lorsque la pâte est prête la déposer sur le plan de travail fariné.  
Diviser en 4 pâtons d'environ 240 g.  
Leur donner la forme d'une boule.  
Laisser reposer sous un linge humide pendant 15 minutes, soudure en dessous.  
Couper le fromage en morceaux.  
Étaler les pâtons au rouleau en abaisses ovales d'environ 40 cm de long sur 5 mm d'épaisseur.  
Tartiner la moitié  de chaque fougasse de [**Philadelphia**](https://croquantfondantgourmand.com/category/fromages/philadelphia/) en laissant une bordure de 2 cm.  
Répartir le fromage râpé puis les morceaux de chèvre (ou de camembert). Poivrer.  
Faire 3 entailles dans la partie non garnie.  
Rabattre cette partie sur la garniture.  
Bien souder tout le tour.  
Placer les fougasses sur les plaques.  
Laisser pousser pendant au-moins 1 heure (pour moi 20 minutes dans le four à 30°C).  
Enfourner les plaques et verser un demi-verre d'eau dans la lèchefrite.  
Au bout de 4 minutes baisser la température du four à 210°C   
et poursuivre la cuisson pendant 14 minutes.  
À la sortie du four, enduire au pinceau les bords des fougasses d'huile d'olive.  
Les laisser refroidir sur une grille.  
Les servir tièdes, coupées en lamelles.