 **Fougassettes**

 **Pour 8 petites fougasses**

**La pâte :  
- 100 g de lait  
- 170 g d'eau  
- 25 g d'huile  
- 1 càc de sel  
- 500 g de farine  
- 2 càc de levure sèche de boulanger  
- 25 g de sucre**

### Mettre tous les ingrédients dans la cuve de la MAP et laisser le programme se dérouler (1 h 20 environ). **La crème : - 70 g de lait - 50 g d'huile d'olive - 65 g de farine - sel & poivre du moulin**

Mettre la farine dans un bol, faire un puits et  verser l'huile et le lait.  
Mélanger, jusqu'à obtenir une consistance assez épaisse et sans grumeaux.  
Saler et poivrer.  
Réserver.

**La garniture et le façonnage :  
- 8 pétales de tomates séchées  
- 12 olives noires  
- 8 filets d'anchois à l'huile  
- un peu de lait  
- origan séché  
- parmesan râpé**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 170°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Dénoyauter les olives et les hacher au couteau.  
Couper les pétales de tomates ainsi que les filets d'anchois en petits dés.Lorsque le programme pâte est terminé, dégazer le pâton et le partager en 8 boules d'environ 105 g chacune.Aplatir chaque boule à l'aide du rouleau à pâtisserie pour en faire un rectangle.  
Tartiner de crème.  
Répartir olives, tomates et anchois sur la partie centrale du rectangle.Rabattre un côté sur la garniture, puis rabattre l'autre côté.  
Bien souder et passer légèrement le rouleau pour aplatir un peu la fougassette.Retourner les fougasses pour que la jointure soit en dessous.  
Faire les entailles à l'aide d'un cutter ou d'un couteau bien tranchant.  
Déposer les fougasses sur la plaque en les étirant un peu pour élargir les entailles.  
Badigeonner le dessus au pinceau avec un peu de lait.Saupoudrer d'origan séché et de parmesan râpé.Enfourner pendant une vingtaine de minutes en surveillant.  
Servir à la sortie du four, ou laisser refroidir sur une grille.Dans ce dernier cas, vous les ferez tiédir au moment de la dégustation.