

**Fougasse aux tomates cerises au Thermomix**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2022/06/fougasse-aux-tomates-cerises-au-thermomix-p1040896-copy.psd-r.jpg) **Pour 6 à 8 Croquants-Gourmands**

**- 200 g d'eau**  
**- 1 sachet de levure sèche de boulanger**  
**- 50 g d'huile d'olive + 2 càs**  
**- 2 càs (1 + 1) d'**[**herbes de Provence**](https://recettes.de/herbes-de-provence)  
**- 400 g de farine T 55**  
**- 1,5 càc de sel**  
**- 12** [**tomates cerises**](https://recettes.de/tomates-cerises)  
**- 1 gousse d'ail**  
**- Fleur de sel & poivre du moulin**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson**

**Préchauffage du four à 190°C [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)**Mettre l'eau et la levure dans le bol du Thermomix.  
Programmer **3 min/37°/vit 3**.  
Ajouter le sel, 50 g d'huile d'olive, la farine et 1 cuillerée d'herbes de Provence.  
Programmer **2min 30/[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2018/06/thermomix-mode-petrin-corn.png)** bol fermé avec gobelet.  
Sortir le pâton, former une boule et la déposer dans un saladier.  
Laisser reposer jusqu'à ce que la pâte double de volume (pour moi au réfrigérateur jusqu'au lendemain).  
Lorsque la pâte a bien lever, l'étaler en un rectangle de 30 cm x 20 et le déposer sur la plaque.  
Moi je l'ai enfermée dans un cadre pour qu'elle ait une forme bien régulière.  
Faire des trous sur toute la surface et y déposer régulièrement des tomates cerises coupées en deux.  
Peler, dégermer et hacher l'ail très finement.  
Saupoudrer avec l'ail haché et 1 cuillerée d'herbes de Provence.  
Arroser avec 2 cuillerées d'huiles d'olive (j'ai encore fait des trous entre les tomates pour que l'huile s'y installe).  
Laisser lever pendant une vingtaine de minutes.  
Retirer le cadre le cas échéant.  
Enfourner pour 20 minutes . La fougasse doit rester pâle.  
Déguster tiède ou à température ambiante.