



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Fougasse à la roquette et saumon fumé .



© Manou / cuisine-plaisirs

Ingrédients :

- ½ c.à.c de sel
- 150 g de gruyère râpé
- 2 Sylphide parfum chèvre
- 24 g de levure de boulanger
- 25 ml d'huile d'olives
- 3 gousses d'ail
- 300 ml d'eau tiède
- 500 g de farine
- 8 tranches de saumon fumé
- 90 g de roquette

- Délayer la levure dans un peu des 30 cl d'eau tiède, laisser gonfler 15 minutes
- Mettre la farine sur un plan de travail, former un puits au centre
- Ajouter la levure, le sel, l'huile et le reste d'eau
- Mélanger et pétrir pour obtenir une pâte élastique mais pas collante
- Couvrir d'un torchon et laisser reposer 2h15 dans un endroit tiède
- Peler les gousses d'ail, les couper en deux, les écraser après avoir retiré les germes
- Étaler la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie
- Former 2 grands carrés de la taille du plat à four de façon à recouvrir telle une tourte
- Préchauffer le four à 160°C à th.5-6
- Déposer un carré de pâte dans le plat, l'autre partie de pâte doit être de taille identique
- Recouvrir du gruyère râpé, de l'ail écrasé, de la roquette et de saumon tartiné au Sylphide
- Recouvrir du second carré de pâte en appuyant bien sur les bords
- Badigeonner la pâte d'huile à l'aide d'un pinceau et déposer quelques feuilles de roquette
- Enfourner et faire cuire 30 minutes à th.5-6. Prolonger éventuellement la cuisson en surveillant

Conseil : Travailler la pâte dans un saladier, c'est plus facile à gérer que sur un plan de travail



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs