


# FOUGASSE GROSEILLE ET ROMARIN

Préparation	20min
Cuisson	25min
Total	45min
Part(s)	4 personnes
Difficulté	



## Ingrédients :

500 g de farine d'épeautre	325 ml d'eau tiède
½ cuillère à café de sel	8 cuillères à soupe de sucre
3 cuillères à café de romarin FUCHS	500 g de groseilles
½ cube de levure fraîche	Gousse de vanille
6 cuillères à soupe d'huile d'olive	1 pot de crème liquide (200 ml)

## Préparation :

1. Dans un saladier, bien mélanger la farine, le sel et 2 càc de romarin. Émietter la levure dans l'eau tiède, ajouter 3 cuillères à soupe de sucre et bien délayer. Incorporer le liquide à la farine à l'aide d'un batteur électrique (crochets pétrisseurs). Ajouter 3 cuillères à soupe d'huile d'olive et pétrir jusqu'à ce que la pâte ne soit plus collante, qu'elle se détache bien des bords et qu'il n'y ait plus trop de restes de pâte dans le saladier. Couvrir avec du film alimentaire ou un torchon et laisser lever 45 minutes à température ambiante, jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.
2. Laver délicatement les groseilles, les égoutter et les égrapper à l'aide d'une fourchette. Fendre et gratter la gousse de vanille pour en récupérer les graines. Les mélanger avec 5 cuillères à soupe de sucre et 1 cuillère à café de romarin.
3. Préchauffer le four à 210°C (chaleur tournante 190°C). Pétrir à nouveau la pâte levée. Se fariner les mains et former quatre galettes ovales de même taille. Répartir les groseilles au centre des galettes et les saupoudrer avec la moitié du sucre vanillé au romarin. Rabattre les bords des galettes vers le centre de sorte à encadrer les groseilles.
4. Glisser les galettes sur deux plaques de four chemisées de papier cuisson, les garnir avec les groseilles restantes et les saupoudrer avec le reste de sucre vanillé au romarin. Laisser lever encore dix minutes. Ensuite, enfourner pour 25 minutes et recouvrir éventuellement de deux à trois couches de papier cuisson si les fougasses brunissent trop vite. Arroser les fougasses chaudes avec l'huile d'olive restante et les servir tièdes avec de la crème légèrement fouettée.

Astuce : les fougasses sont également délicieuses avec des myrtilles ou des mûres.

