

Fougasse au jambon cru et Tomme de Savoie

- **Difficulté** : Facile

- **Préparation** : 25 min / **Repos** : 2 h
 - **Cuisson** : 25 min

- **Cuisson au Four**

Ingrédients pour 1 fougasse :

Pour la garniture

- 100 g de jambon cru
- 120 g de Tomme de Savoie

Pour la pâte

- 20 g de levure de boulanger déshydratée ou fraîche
 - 2 cuil à soupe d'huile d'olive
 - 2 cuil à soupe d'origan
 - 25 cl d'eau
 - 500 g de farine
 - 10 g de sel

Préparation

Dans un bol, mélanger la levure avec 3 cl d'eau tiède.

Dans le bol du robot, mélanger la farine, le sel, l'huile, la levure diluée, l'origan ainsi que 25 cl d'eau. Pétrir 15 min.

Couvrir la pâte d'un torchon et laisser reposer 2 heures dans un endroit chaud.
La pâte doit doubler de volume.

Ensuite, rabattre la pâte sur un plan de travail fariné. La diviser en deux boules.

Étaler chacune des boules. Sur une moitié (en longueur)

Coupez le jambon en petits morceaux et la tomme en petits dès, puis les étaler sur la pâte, laissez 1 cm tout autour de la pâte de façon à bien la souder avec l'autre moitié.

Avec un pinceau humidifier tout le tour de la pâte

Sur l'autre moitié, faire des fentes en épi avec un couteau.
Rabattre cette moitié sur l'autre.

Badigeonner d'huile d'olive et enfourner 25 min dans un four préalablement chauffé à 200°C (Th.6/7) en ayant pris soin de mettre dans le four un récipient d'eau.

Une fois sorti du four, re badigeonner toute la surface de la fougasse.

Vous reste plus qu'à passer à table *Recettes de Caline*

ASTUCE

Vous pouvez remplacer la tomme de Savoie par tout autres fromage

Vous pouvez aussi remplacer le jambon cru, **ATTENTION**, le jambon cru est assez salé une fois chaud

Pour ma part, j'ai remplacer l'huile d'olive par une huile santé (lien ici)

La fougasse se réchauffe très bien, le jour même, s'il vous en reste , attendez qu'elle soit bien froide et la mettre dans du papier alu et la placer au frais. Le lendemain la sortir a température ambiante 40 min avant de la mettre au four, préchauffer le four à 180°C (Th.6) puis au moment de l'enfourner la mettre 20 min à réchauffer à 150°C (Th.5)