



## Samedi 22 décembre

### Fougasse de Noël

*Ce pain est l'élément principal des « treize desserts » servis en Provence pour Noël, et il représente le Christ. Le plat de service est laissé sur la table et régulièrement regarni jusqu'à l'Épiphanie.*

#### Ingrédients nécessaires :

500 g de farine  
¼ c. à café de sel  
2 sachets de levure de boulanger  
60 g sucre roux  
Le zeste râpé et le jus d'une orange  
150 ml d'huile d'olive  
2 œufs  
Un assortiment de fruits frais, de fruits secs (pommes, poires, figes, dattes, noix, amandes,...), nougat.



#### Comment faire ?

1. Mélangez la farine et le sel dans un saladier, ajouter la levure, le sucre et le zeste d'orange et mélangez soigneusement jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
2. Mesurez le jus d'orange et ajoutez suffisamment d'eau chaude pour obtenir 300 ml de liquide. Versez-le dans un récipient et fouettez avec l'huile et les œufs. Ajoutez cette préparation à la farine et mélangez avec une cuiller en bois jusqu'à obtention d'une pâte souple.
3. Posez la pâte sur une surface légèrement farinée et pétrissez-la pendant 10 min. jusqu'à ce qu'elle soit lisse et ne colle plus. Vous pouvez aussi la battre au mixer si vous le souhaitez.
4. Posez la pâte dans un saladier propre et huilé, recouvrez-le de film plastique et laissez-le dans un endroit tiède pendant au moins 1 h. jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.
5. Mettez la pâte sur une surface farinée et pétrissez-la pendant 1 à 2 min. jusqu'à ce qu'elle devienne lisse et élastique. Coupez-la en deux et étalez la moitié en un cercle de 20 cm de diamètre. Couvrez l'autre moitié.
6. Préchauffez le four à 220°. Posez le cercle de pâte sur une plaque à gâteau huilée. Avec un couteau pointu, tracez 12 entailles profondes en partant du centre. Avec les mains légèrement huilées, étirez la pâte pour écarter les entailles. Recouvrez d'un film plastique et laissez lever pendant 20 à 30 min. procédez de même avec l'autre moitié de la pâte.
7. Faites cuire la fougasse pendant 20 à 25 min jusqu'à ce qu'elle soit bien gonflée et bien dorée. Couvrez-la d'un papier aluminium si elle fonce trop. Laissez-la refroidir sur une grille.
8. Posez la fougasse sur un plateau ou un grand plat de service et entourez-la de fruits frais, de raisins secs, de noix et de nougat.

Dans la variante dite « pompe de Noël », au point 5, formez des petites boules, étirez chacune sur env. 1 cm d'épaisseur et tracez des entailles avant de les recouvrir et de laisser lever sur une plaque.