

FOUACE AVEYRONNAISE



Ingrédients pour 3 faouces :

1 kg de farine
30 g de levure de boulanger
4 œufs
30 cl de lait
250 g de beurre fondu
1 bonne pincée de sel
100 - 150 g de sucre
5 cs d'eau de fleur d'oranger
une poignée de sucre en grains

- Délayer la levure dans un peu de lait tiède.
- Faire une fontaine avec la farine, en y cassant les œufs. Verser la levure délayée et ajouter 30 cl de lait, le beurre, le sel, le sucre et l'eau de fleur d'oranger.
- Bien travailler la pâte et laisser lever 2 heures à température ambiante (ou 1 nuit au réfrigérateur).
- Former 3 boules sur la table farinée et façonner chacune des 3 couronnes en faisant un trou au milieu de chaque boule.
- Laisser lever de nouveau 1 heure, passer à l'œuf battu, parsemer de sucre en grains puis laisser cuire environ 15 min à four Th 6-7 (200°C).