

# La fougasse d'Aigues-Mortes



20 minutes

minutes

## LES INGRÉDIENTS



FARINE  
100 g



SUCRE  
400 g



ŒUFS  
3



FLEUR  
D'ORANGER  
5 c.à.s



LEVURE  
CHIMIQUE  
1 sachet



CITRON  
1/2



CRÈME LIQUIDE  
20 cl



BEURRE

## LE MATÉRIEL



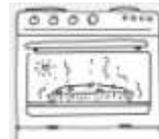
BALANCE



SALADIER



FOUET



FOUR



COUTEAU



PRESSE-CITRON



PAPIER  
SULFURISÉ



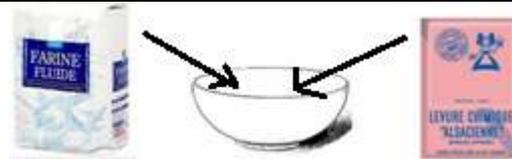
MOULE

## LES ÉTAPES

1- Mélangez le sucre et les œufs dans le saladier jusqu'à ce que le mélange blanchisse.



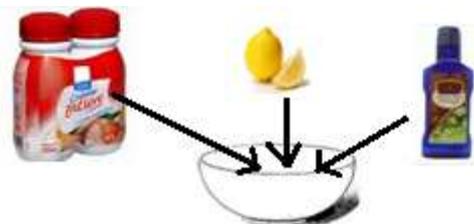
2- Ajoutez la farine et la levure. Remuez.



3- Pressez la moitié d'un citron.



4- Ajoutez la crème liquide, 1 cuillère à soupe de fleur d'oranger et le jus d'un demi-citron. Remuez.



5- Préchauffez le four à 180°C  
(thermostat 6)



180°C

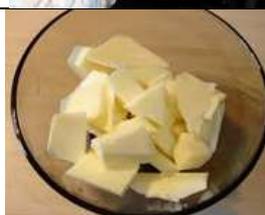
6- Déposez le papier sulfurisé sur le moule  
et versez la pâte dessus.



7- Enfournez pendant 20 minutes  
(jusqu'à ce que ça gonfle).



8- Sortez la fougasse du four. Coupez  
des petits morceaux de beurre et  
déposez-les sur la fougasse.



9- Arrosez de 4 cuillères à soupe  
de fleur d'oranger.



10- Saupoudrez de sucre et remettez au  
four environ 10 minutes à 180°.

