

Fougasse au potiron

Ingrédient :

Garniture :

Beurre	50 gr	
Oignons	115 gr +80 gr	
Potimarron épluché	450 gr	
Lardon fumé	200 gr	
L'eau	½ litre	
Fond de volaille	20 gr	
Fromage de chèvre	100 gr	
Crème liquide	100 ml	
Echalote	40 gr	
Thym +romarin +laurier + sel+poivre		QS

Pain :

Bouillon de potiron	300 gr
Levure	11 gr
Farine	300 gr
Farine 14 céréales	200 gr
Sel	4 gr

Développement :

La veille : faire revenir les 115grs d'oignons et le potimarron dans une casserole avec le beurre . Délayer l'eau froide et le fond de volaille et ajouter dans la casserole avec le potimarron. Y mettre le thym, laurier et romarin et faire cuire pendant ½ heure environ. Egoutter le potimarron et enlever les aromates tout en gardant le bouillon. Ecraser à la fourchette le potimarron et laisser refroidir.

Le jour : blanchir les lardons, faire revenir les 80grs d'oignon et l'échalote, ajouter les lardons dans la casserole puis réserver. Mixer le chèvre et la crème liquide.

Faire la pâte à pain : mettre dans le robot pétrisseur 200grs de bouillon de potimarron et les deux farines. Faire tiédir les 100grs de bouillon restant et mélanger à la levure et ajouter dans le bol du robot, plus ajouter le sel. Faire tourner jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Préchauffer le four à 180°. Séparer la pâte en 4 portions identiques, les étaler en rectangle, mettre la crème de chèvre et la purée de potiron sur chaque bandes ainsi que les lardons. Plier les bandes de pâte en portefeuille et retrousser les coins, puis retourner la pâte et mettre sur une plaque de cuisson. Entailler le dessus à l'aide d'un couteau. Enfourner pendant 20 à 30 minutes.