



POMPE A HUILE DE NOEL

Dans la continuité de notre calendrier de l'Avent Spécial 13 desserts provençaux, aujourd'hui je vous propose la recette de la Pompe à Huile provençale !



INGREDIENTS POUR 1 POMPE

- 250 g de farine
- 10 g de levure de boulanger
- 60 g de sucre
- 2 œufs
- ½ c-a-c de sel
- 8 c-a-soupe d'huile d'olive
Domaine Salvator
- 4 c-a-soupe d'eau de fleur d'oranger
- ½ zeste d'orange
- ½ zeste de citron

1. Délayer la levure dans un peu d'eau tiède (environ 50 ml) ajouter suffisamment de farine pour obtenir un pâton mou. Mélanger bien filmer et laisser lever.
2. Dans un saladier mélanger la farine et le sel.
3. Faire un puits et ajouter les œufs battus légèrement, le sucre, ainsi que l'huile d'olive, l'eau de fleur d'oranger et les zestes.
4. Amalgamer le centre du bout des doigts, puis incorporer petit à petit la farine et le levain.
5. Pétrir la pâte quelques minutes et former une boule.
6. Couvrir d'un films alimentaire et d'un torchon propre. Laisser doubler de volume environ 4 heures.
7. Dégazer la pâte et la placer au réfrigérateur pour 8 heures (ou toute une nuit).
8. Partager la boule en deux pâtons. Étaler chaque pâte en forme ronde ou ovale d'environ 1 à 1,5 cm d'épaisseur.
9. Pratiquer des incisions comme sur la photo. Couvrir et laisser reposer 1 heure.
10. Préchauffer le four à 180 C. Badigeonner la surface de lait.
11. Enfourner pour environ 20-25 minutes ou jusqu'à ce que la surface prenne une belle couleur dorée.
12. A la sortie du four on peut badigeonner la surface d'huile d'olive. Laisser tiédir la galette sur une grille



Fréquence Mistral Digne



Bonne réalisation et bonnes fêtes !

Retrouvez le CHEF PAYAN Frédéric sur Facebook et sur le site <http://lacuisineafefe.wixsite.com/payanfrederic>

Recette réalisée en collaboration avec :