

# Fougasse aux lardons et olives

## Pour la pâte :

### Ingrédients

350g de farine  
1 paquet de levure gourmandise  
15g d'huile d'olive  
230g d'eau

### Préparation

Mélanger tous les ingrédients et laisser reposer 20m.  
La pâte ne doit pas coller aux mains.  
Ajouter de la farine si nécessaire.

## Pour la garniture :

### Ingrédients

100g de lardons  
100g de gruyère râpé  
100g d'olives vertes

### Préparation

Etaler un carré.  
Verser les ingrédients et refermer le carré.  
Etaler au rouleau jusqu'à l'obtention d'un rectangle.  
Faire des encoches avec la corne du boulanger.  
Cuire à 200°C pendant 15mn.  
Dorer à l'huile d'olive à la sortie du four.

## BON APPÉTIT

*Cathy Bernardara*

