



Fouace aveyronnaise



550 g (700g) de farine
60 g (70g) de beurre fondu
50 g de crème fraîche (100g de crème fraîche liquide)
10 cl de lait
150 g de sucre
3 œufs
2 c. à s. d'eau de fleur d'oranger
1 cube de levure de boulangerie
1/2 c. à c. de sel
1 jaune d'œuf
Sucre ou sucre perlé pour saupoudrer

Mettez la farine dans un saladier, faites un puits au centre et déposez-y les autres ingrédients, en battant légèrement les œufs au préalable.

Pétrissez jusqu'à obtenir une boule de pâte lisse et souple.

Déposez sur une plaque à four en formant un disque, faites un trou au milieu et laissez lever 12h. Le trou va se refermer pendant la levée, c'est normal.

Dorez à l'œuf, saupoudrez de sucre et enfournez pour 15 à 20 minutes dans un four préchauffé à 210°.

Attention: selon le degré d'absorption de votre farine, il peut être nécessaire de modifier légèrement la quantité de liquide: ajoutez un peu de lait si votre pâte semble trop sèche.