

La pompe de Noël

Pour 4 personnes,
il te faut :

- 300 g de farine
- 1 sachet de levure de boulanger
- 100 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 5 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillerées à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 1/2 verre d'eau tiède
- du papier sulfurisé



1. Verse la levure dans le verre d'eau et mélange bien. Ajoute l'eau de fleur d'oranger et 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive. Mélange à nouveau.



2. Dans un saladier, mélange la farine, le sucre, le sel et le contenu du verre, avec les doigts, pour faire une pâte bien souple. Laisse-la reposer 3 heures.



3. Couvre la plaque du four de papier sulfurisé. Étale la pâte en une galette d'1,5 cm d'épaisseur. Avec un couteau, fais des entailles dessus, et écarte-les un peu.



4. Laisse reposer 30 minutes. Allume le four thermostat 7 (210°). Fais cuire la pompe 15 minutes. Étale le reste de l'huile à la sortie du four, avec un pinceau!