

# Fougasse d'Aigues Mortes

## Ingrédients pour une fougasse de 26 centimètres sur 21 :

3 oeufs  
200 g de sucre  
4 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger  
200 g de crème fraîche épaisse  
250 g de farine  
1 sachet de levure chimique  
50 g de beurre  
4 cuillères à soupe de sucre en poudre

## Préparation :

Battre les oeufs et le sucre avec un fouet pendant 15 minutes, ajouter l'eau de fleurs d'oranger, puis incorporer la crème fraîche.

Ajouter ensuite la farine et la levure, fouetter pour que la préparation soit homogène.

Verser dans le moule rectangulaire en silicone.

Cuire 30 minutes dans le four préchauffé à 180°.

Faire fondre le beurre.

Badigeonner la surface de la fougasse au sortir du four. Saupoudrer de sucre semoule, enfourner pour 5 minutes.

Déguster la fougasse encore tiède ou froide s'il en reste.....

<http://deliceyes.over-blog.org/>