**FOUGASSE D AIGUES MORTES**

-350GR DE FARINE AVEC POUDRE LEVANTE

-1 PINCEE DE SEL

-400 GR DE SUCRE EN POUDRE

-3 ŒUFS

-1 BRICK DE CREME FRAICHE

-LE JUS  D UN ½ CITRON

-10 CUILLEREES A SOUPE D EAU DE FLEUR D ORANGER

-GARNITURE SUCRE EN POUDRE ET 50 GR DE BEURRE

-PRECHAUFFER LE FOUR(T6 OU 180° OU 170° CHALEUR TOURNANTE)

-MELANGER LES ŒUFS AVEC LE SUCRE POUR OBTENIR UN MELANGE MOUSSEUX.AJOUTER LA FARINE LEVANTE,PUIS LE SEL ,LA CREME FRAICHE ,LE JUS DU CITRON ET 5 CUILLEREES A SOUPE D EAU DE FLEUR D ORANGER.

-ETALER DANS 1 PLAT RECTANGULAIRE 1 FEUILLE DE PAPIER CUISSON ET VERSER LA PATE.

-METTRE AU FOUR 12 MN. LE SORTIR DU FOUR .PARSEMER LE DESSUS DES 5 CUILLEREES A SOUPE D EAU DE FLEUR D ORANGER,SAUPOUDRER DE SUCRE ET COUPER DES PETITS BOUTS DE BEURRE.ENFOUNER A NOUVEAU 12 MN.