

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.

ENFOUNDER A NOUVEAU 12 MN.

