

Fougasse farcie aux poivrons

480 g de préparation bio pour pain aux graines Marlette

300 g ou 30 cl d'eau tempérée

10 g de fleur de sel

Pour la garniture

1 poivron rouge

1 poivron jaune

1 poivron vert

120 g de chorizo coupé en petits dés

1 pincée de fleur de sel

2 cuillerées à soupe d'huile d'olive

1 oeuf



Versez l'eau dans la machine à pain, ajoutez le sel puis la préparation pour pain de campagne.

Lancer le programme « pâte ». Pendant ce temps, coupez les poivrons en fines lanières et faites-les suer dans l'huile d'olive sans trop de coloration, en remuant sans cesse. Assaisonnez de sel et laissez refroidir.

Une heure et demie plus tard, partagez la pâte en deux et étalez ces deux pâtons sur un plan de travail légèrement fariné en façonnant une forme ovale une forme ovale assez longue et large.

Déposez une des deux pâtes sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé. Badigeonnez d'œuf battu avec un peu d'eau. Parsemez de poivrons confits et de cubes de chorizo piquant.

Badigeonnez d'œuf battu l'autre abaisse de pâte, la face qui sera en contact avec le poivron, et recouvrez. Pincez les bords et incisez en forme de nervures de feuilles. Enfourez la fougasse 15 minutes à 220°C.

