



## Le saviez-vous ?

En Provence la pompe à huile est un mets incontournable faisant partie des 13 desserts provençaux consommés lors de la veillée de Noël. Quant à l'huile d'olive elle était utilisée dans de nombreux domaines : la conservation des aliments, la fabrication des savons, l'éclairage mais aussi jusqu'à la fin du 19<sup>e</sup> siècle à la préparation d'huiles parfumées. Par la suite ces huiles étaient lavées à l'alcool afin d'obtenir un extrait concentré appelé absolue.

## La pompe à huile

### Ingrédients :

- 500g de farine
- 1 cube de levure de boulanger
- 120g de sucre
- 1 pincée de sel
- 2 œufs
- 1 jaune d'œuf
- 1 zest d'orange (ou d'eau de fleur d'oranger)
- 1 dl d'huile d'olive

### Préparation :

Délayer la levure dans de l'eau tiède avec un peu de sucre et faire un levain avec un peu de farine. Laisser le levain travailler le temps de la confection de la pâte. Pour obtenir une pompe plus aérée et plus légère, on peut doubler la dose de levure.

**Préparer la pâte :** incorporer à la farine le sucre et le sel, ajouter ensuite les œufs, la fleur d'oranger et l'huile.

Bien mélanger le tout.

Incorporer le levain en malaxant et pétrissant puis laisser au repos pendant 24 h sous un torchon.

Former sur la plaque de cuisson la fougasse et y faire sept ouvertures.

La laisser reposer durant 1h.

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

Dorer la fougasse au jaune d'œuf et enfourner la pendant 20 minutes.

Bonne préparation !