

Fougasse à l'ail et aux fines herbes

Donne 4 portions

Préparation et cuisson : 30 minutes

- 1 boule de pâte à pizza
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail frais, haché
- 1 c. à thé de fines herbes séchées
- Sel et poivre

Dans un bol, mélanger l'huile, l'ail et les fines herbes.

Avec vos mains, étendez la pâte de manière à former une forme ovale d'un centimètre d'épaisseur. Tailler 4 fentes pour façonner la forme de la fougasse et la badigeonner du mélange d'huile assaisonnée.

Cuire à 400° F environ 15 minutes (ou jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée).

Variante : Ajouter du fromage râpé ou encore quelques flocons de piment!