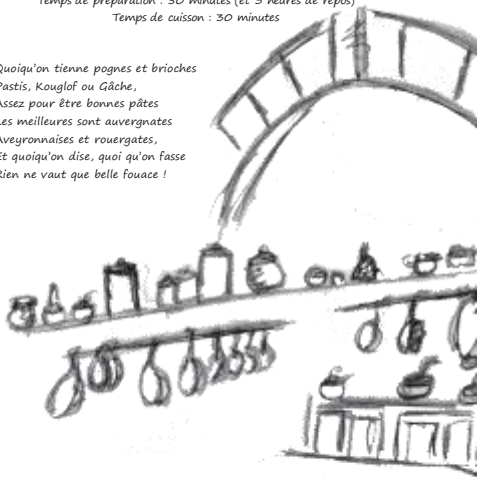


## LA FOUACE

Temps de préparation : 50 minutes (et 3 heures de repos)

Temps de cuisson : 30 minutes

Quoiqu'on tienne pognes et brioches  
Pastis, Kouglouf ou Gâche,  
Assez pour être bonnes pâtes  
Les meilleures sont auvergnates  
Aveyronnaises et rouergates,  
Et quoiqu'on dise, quoi qu'on fasse  
Rien ne vaut que belle fouace !



Le chef Emmerich de Backer « un disciple d'Escoffier » dans ses cuisines

## INGRÉDIENTS POUR UNE BELLE COURONNE

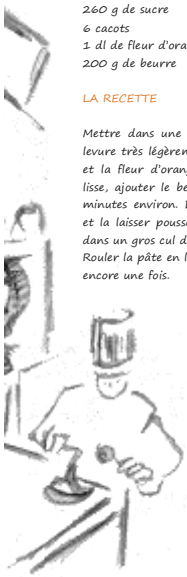
- 1 kg de farine
- 2 dl de lait
- 40 g de levure boulangère
- 260 g de sucre
- 6 cacots
- 1 dl de fleur d'oranger
- 200 g de beurre

### LA RECETTE

Mettre dans une cuve de batteur la farine, incorporer le lait et la levure très légèrement tiédis, puis progressivement les cacots, le sucre et la fleur d'oranger. Quand le tout forme une boule de pâte bien lisse, ajouter le beurre en morceaux et laisser travailler pendant 35 minutes environ. Débarrasser la pâte lorsqu'elle se décolle de la cuve et la laisser pousser dans un endroit tiède pendant 3 bonnes heures dans un gros cul de poule.

Rouler la pâte en lui donnant la forme d'une couronne, laisser pousser encore une fois.

Cuire au four à 180° pendant 30 minutes environ.



## **UN DEJEUNER A L'AMBASSADE D'Auvergne** **Aux Editions Castali**

Ce livre est un recueil de recettes, d'itinéraires gourmands et de rencontres avec mes producteurs Auvergnats et Aveyronnais, accompagné d'un carnet d'adresses remarquables.

Préfacé par Régis Marcon, illustré par Gérard Guy, ce petit livre est une ode à l'amour du pays et des produits.

Vous pourrez vous le procurer dès le 19 octobre, sur place à l'Ambassade d'Auvergne, par courrier (15 € plus 2,5 € de frais de port), ou dans quelques librairies gourmandes.

Quelques éditions originales imprimées sur le papier du Moulin Richard de Bas à Ambert d'Auvergne, et présentées dans un coffret réalisé par la maison Laramée à Paris, sont aussi disponibles sur souscription.

Pour plus d'informations contactez Didier DESERT à l'Ambassade d'Auvergne au 01 42 72 31 22