

**DFM 930 CHAUD DEVANT 2018**  
**« Les Bons petits plats de Francette »**  
**Fougasse aux Fritons de Canard et au Citron**

Préparation : 15min, Repos : 1h, Cuisson : 25min, Pour : 4 /6 Personnes

Il vous faut :

500g de farine + un peu pour le plan de travail, 150g de fritons de canard ou grattons.  
le zeste d'un citron bio, 15g de levure de boulanger fraîche, 50g de sucre en poudre,  
10g de gros sel,

Mélangez la farine et le sel. Mélangez la levure dans un peu d'eau tiède.

Faites un puits dans la farine et ajoutez la levure, puis 250cl d'eau progressivement.  
Pétrissez 4 à 7 min.

Couvrez la pâte d'un linge et faites lever une bonne heure dans un endroit chaud.

Etalez la pâte au rouleau sur un plan de travail préalablement fariné. Disposez sur la plaque du four. Répartissez les fritons et le zeste du citron sur la pâte. Sucrez-le tout généreusement. Faites cuire pendant 20 à 25min à 200°C.

Bon à savoir : dans d'autres régions de France les fritons sont également appelés «Grattons».