

## POMPE à l'HUILE

**Ingrédients** (pour environ 4 à 5 gâteaux)

- 1 kg de farine
- 200grs d'huile d'olives (environ 1/4 de litre)
- 200grs de sucre en poudre
- 1 cuillerée à soupe rase de sel fin
- 1 cube de levure de boulanger

**Parfums** (à utiliser selon les goûts)

1 grosse cuillerée à soupe de graines d'anis  
ou de fenouil

le zeste d'une petite orange non traitée  
ou 4 ou 5 cuillerées à soupe de fleur d'oranger



### **Préparer le levain**

Délayer la levure dans de l'eau tiède (moins de 1/4 de litre)

Verser toute la farine dans un grand saladier, faire un puits, ajouter la levure et mélanger avec une partie de la farine. Laisser lever (environ 30mn) dans un endroit chaud.

Pendant ce temps mélanger tous les autres ingrédients.

---

Lorsque le levain est prêt, rassembler les deux préparations et bien les travailler avec toute la farine.

La pâte doit être souple comme une pâte à pain, au besoin rajouter de l'eau tiède; laisser lever à nouveau.

---

Après la fin du levage, bien retravailler la pâte en la soulevant. La partager en nombre de gâteaux souhaités.

Former les pompes en les étalant au rouleau, faire des fentes avec un couteau, disposer sur une plaque à four. Laisser encore lever avant la cuisson.

Four 190° environ 15mn.