Navettes provençales

Préparation de la pâte la veille

Peuvent être parfumées à la fleur d'oranger, au zest de citron ou à l'anis vert

INGREDIENTS (pour environ 200)

- 1 kg de farine
- 500g de sucre
- 500g de beurre ramolli
- 5 d'œufs

Parfums
150 ml d'eau de fleur d'oranger (12c à soupe)
ou
6c à café de graines d'anis vert mixées ou écrasées
ou
le zest de 2 citrons *(non traités de préférence)*

Tous les ingrédients doivent se trouver à température ambiante.

Bien mélanger le beurre et le sucre à l'aide d'une spatule. Incorporer les œufs un à un, puis le parfum. Saupoudrez la farine et bien mélanger avec les autres ingrédients.

Laissez reposer la pâte couverte au réfrigérateur pendant 12 heures; elle ne doit pas sécher.

Le lendemain, étaler la pâte sur une épaisseur de 5 cm. Découper des morceaux de 2 cm sur 3, les rouler pour qu'ils prennent la forme d'un ballon de rugby plus épais au milieu et plus fin aux extrémités. Avec le tranchant d'une cuillère à café, faire une marque arrondie.

Faire cuire pendant 20mn environ à 190° sur du papier sulfurisé dans le four pré chauffé jusqu'à ce que les navettes soient sèches et légèrement brunies.

http://www.vasvoir.fr