



Navettes de Marseille

Temps préparation : 30 mn

Repos : 1 h

Cuisson : 20 mn

Ingrédients : pour 33 navettes

- 500g de farine
- 200g de sucre
- 2 oeufs
- 6 c. à soupe d'huile d'olive fruitée
- 3 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 1 c. à café d'extrait naturel d'orange (ou le zeste d'une orange bio)
- 1/2 c. à café de sel
- 1 c. à soupe de lait

Matériel : 2 plaques à pâtisserie et 1 grille de refroidissement.

PREPARATION

1 – Dans le bol du robot, fouetter le sucre avec les oeufs. On obtient un mélange jaune clair et mousseux.

2 – Ajouter l'eau de fleur d'oranger, l'extrait naturel d'orange (ou le zeste d'une orange), l'huile d'olive et le sel. Bien mélanger au fouet.

3 – Mettre le crochet malaxeur à votre robot. Ajouter progressivement la farine jusqu'à obtenir une pâte homogène. Déposer la pâte dans une assiette, recouvrir d'un film étirable et laisser reposer à température ambiante pendant 1 heure.

Préchauffer le four à 170°C chaleur tournante.

4 - Découper la boule de pâte en morceaux d'une même taille : pour réaliser des biscuits identiques, prélever 30g environ de pâte par biscuit : on obtient 33 biscuits.

5 – Façonner en navettes : rouler chaque morceau en boudin de 8 cm de long, pincer les extrémités et fendre le dessus du biscuit avec une lame de couteau. Les déposer sur les plaques à pâtisserie recouvertes de papier sulfurisé.

6 – Mélanger 1 c. à soupe de lait avec 1 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger. Badigeonner les navettes.

CUISSON : Enfourner les biscuits à 170°C chaleur tournante pendant 15 à 20 minutes. Surveiller la cuisson : les navettes doivent rester très claires. Dès la sortie du four, les mettre à sécher sur une grille : en refroidissant, les biscuits deviennent très croquants.

Conseils Jardin-des-gourmands.com : Les navettes se conservent longtemps dans une boîte en fer.