

Rousquilles



Je commence la semaine en vous proposant une recette de biscuits typique de la Catalane ! Des Rousquilles ! De délicieux biscuits parfumé à la fleur d'oranger (ou à l'anis) et recouvert d'un glaçage au citron. Par rapport à la recette initiale j'ai multiplié tout par deux et pour ce qui est du glaçage j'ai fait à ma façon car dans la recette initiale il fallait un blanc d'oeuf et je n'en avais plus (honte à moi ^^). J'ai réalisé ces biscuits pour que ma mère les emmène à son travail et tout le monde les a A-DO-RE ! Ils veulent d'ailleurs que je leur en refasse ^^.

Pour une vingtaine de rousquilles

Ingrédients:

Pour la pâte:

2 jaunes d'oeufs

90g de beurre

4c. à soupe de lait

300g de farine

90g de sucre glace

30g de miel

2c. à soupe d'eau de fleur d'orange

2c. à café de levure chimique

Pour le glaçage au citron:

4c. à soupe de jus de citron

Sucre glace (je ne peux pas vous dire la quantité car j'en ai ajouté jusqu'à ce que mon glaçage soit épais, minimum 150g)

2c. à soupe de lait

Préparation:

Préparez la pâte:

Mélangez le beurre coupé en morceaux, la farine, la levure chimique et le sucre glace dans un saladier.

Incorporez alors les jaunes d'oeufs, le miel, le lait et la fleur d'oranger. Pétrissez bien jusqu'à l'obtention d'une pâte souple mais ferme et homogène. Réservez au moins 1H au frais.

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Étalez la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie entre deux feuilles de papier sulfurisé sur une épaisseur de 1cm.

Découpez des cercles de 7 à 8cm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce. Retirez ensuite le centre avec un emporte-pièce d'environ 3cm de diamètre.

Disposez les disques au fur et à mesure sur une plaque de cuisson préalablement recouverte de papier sulfurisé. Enfourez pour 15min, jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

A la sortie du four, déposez les biscuits sur une grille afin de les laisser complètement refroidir.

Recommencez l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.

Préparez le glaçage:

Dans un bol, mélangez 150g de sucre glace avec le jus de citron et le lait.

Fouettez le tout au batteur électrique et ajoutez du sucre glace au fur et à mesure jusqu'à l'obtention d'un glaçage épais.

Plongez les rousquilles dans le glaçage et déposez-les tout de suite sur une grille placée au-dessus d'une feuille de papier sulfurisé. Laissez le glaçage durcir.

Dégustez !