

LES NAVETTES, VIEILLE RECETTE MARSEILLAISE DE BISCUITS

Temps de préparation :

30 mn mais temps de repos 3 heures

Temps de cuisson :

15 minutes

Pour 6 personnes

Ingrédients

500 g de farine

200 g de sucre en poudre

1 pincée de sel

1/2 verre d'huile d'olive

2 c. à s d'eau de fleur d'oranger

3 œufs (+ 1 jaune si on les veut dorées. NB : dans la recette traditionnelle, on ne les dore pas ; elles restent "pâlottes")

Les étapes

Mélanger la farine, le sel et le sucre dans un grand saladier.

Former un puits et casser au centre 3 œufs, le 1/2 verre d'huile et la fleur d'oranger. Mélanger. Un soupçon d'eau sera sans doute nécessaire pour obtenir une pâte lisse mais qui doit être bien ferme.

Placer au réfrigérateur 1 heure.

Séparer la pâte en boules tenant juste dans la paume d'une main. Rouler chaque boule en boudin d'une quinzaine de centimètres, sur +/- 2 cm de large. Couper chaque boudin en deux ; les aplatir et pincer les extrémités pour donner la forme de barquettes.

Préchauffer le four à 180°C.

Les déposer sur deux plaques huilées puis faire une incision profonde dans le sens de la longueur avec un couteau pointu.

Enfourner 15 mn et surveiller la cuisson car les navettes restent très pâles.