

Rousquilles



Le biscuit :

- 450 g de farine
- 150 g de sucre glace
- 120 g de beurre
- 3 c. à soupe de miel
- 10 cl de lait
- 1 demi sachet de levure
- 3 jaunes d'œufs (garder les blancs)
- 2 c. à soupe de fleur d'oranger ou zeste de citron ou anis

Le glaçage :

- 3 blancs d'œufs,
- 170 g de sucre glace
- 50 ml d'eau
- 2 c. à soupe de jus de citron

Mélangez le beurre en morceaux, la farine, la levure et le sucre glace. Emiettez du bout des doigts pour obtenir un mélange sableux.

Creusez un puits pour y incorporer le jaune d'œuf, le miel, le lait et la fleur d'oranger. Malaxez jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Laissez reposer 1 à 2 h au frais.

Il y a deux techniques pour former les biscuits : soit vous étirez cette pâte et la découpez en grosses lanières de façon à former de petites couronnes, soit vous tenez la pâte un peu épaisse et vous la découpez avec un emporte-pièce en forme de disque et vous retirez le centre avec un autre emporte pièce plus petit.

Disposez-les sur une plaque huilée que vous mettrez au four à 180°C pendant 15 minutes.

Pendant la cuisson, préparez le glaçage : montez les blancs en neige très ferme et faites cuire le sucre pour obtenir un sirop. Ajoutez le jus de citron au sirop puis incorporez cette mixture aux blancs en neige en fouettant.

Lorsque les biscuits sont cuits, les tremper à l'envers dans le glaçage et les reposer sur la plaque de cuisson. Faites sécher 1 à 2h dans le four tiède.