

ROUSQUILLES

Ingrédients pour 15 rousquilles : (Recette de cuisine du blog : A TABLE www.latabledecarine.canalblog.com)

- 300g de farine
- 1 c à café de levure chimique
- 85 g de sucre glace
- 1/2 c à café de sel
- 1 sachet de sucre vanillé
- 85 g de beurre
- 3 jaunes d'oeufs
- 25 g de miel
- 3 cl de lait
- 2 c à soupe d'anisette (à défaut 1 c à soupe d'extrait de vanille)

Pour le glaçage blanc

- 170 g de sucre glace
- 1 blanc d'oeuf
- 1 c à soupe d'extrait de citron

Dans une terrine, tamisez la farine avec la levure et le sucre glace.

Ajoutez le sel et le sucre vanillé. Incorporez le beurre en petits morceaux et pétrissez du bout des doigts pour obtenir un mélange sableux. Creusez un puit, incorporez les jaunes d'oeufs, le miel, le lait et l'extrait de vanille. Pétrissez la pâte rapidement, sans lui donner trop d'élasticité, jusqu'à ce qu'elle soit homogène.

Formez une boule, emballez-la dans un film alimentaire. Laisser reposer deux heures au frigo. Vous pouvez la préparer la veille. Préchauffer votre four à 160°C. Abaissez votre pâte sur 1 cm d'épaisseur et découpez des disques avec un emporte-pièce de 7 ou 8 cm de diamètre. Retirez le centre de chaque disque avec un emporte-pièce de 3 cm de diamètre.

Astuce : Pour ne pas gâcher, retravailler la pâte restante pour en faire un maximum.

Déposez les gâteaux sur la plaque de cuisson garnie de papier sulfurisé. Faites cuire au four pendant 15mn.

Glaçage blanc : Mettre le sucre glace + 7 cl d'eau dans une casserole et portez à ébullition. Faites cuire ce sirop au boulé : en le prenant avec une petite cuillère et en le plongeant aussitôt dans un verre d'eau froide, vous devez pouvoir former une boule molle. Otez la casserole du feu. Monter le blanc en neige et lorsqu'il commence à former des pics (neige pas trop ferme), incorporez le sirop en fouettant ainsi que l'arôme de citron. Continuer à fouetter quelques instants.

Immergez les rousquilles à l'envers dans le glaçage puis déposez les sur la plaque de cuisson. Baissez le thermostat du four à 50°C et faites sécher les rousquilles pendant 1 à 2 heures (le glaçage doit être sec). Dégustez froid.

