

Le vendredi c'est pâtisserie – Navettes Marseillaises.

Maman les p'tits bateaux...

Connaissez-vous la navette ?

Ce biscuit en forme de petit bateau, originaire de provence et parfumé à la fleur d'oranger. A Marseille, sa forme évoque la barque miraculée "La Nave" qui aurait ramené sur la côte Marie-Madeleine, Marie-Salomé, Marthe et Lazare depuis la Terre Sainte. Et c'est afin de célébrer et de remémorer le débarquement de ces sœurs sur le territoire provençal, que M. Aveyrous, créa en 1781 un biscuit exquis qu'il modela selon la forme d'une barquette.

Une autre petite histoire nous raconte qu'une statue de la Vierge s'échoua près de Marseille. Vêtue d'une robe verte et d'une couronne d'or, elle était bâtie en bois de plusieurs couleurs, meurtrie et salie. Signe du destin ou simple marque de protection, les artisans de Marseille s'approprièrent cette apparition mystique et lui consacrèrent cette douceur provençale en forme de barque.

Ingrédients : Pour une soixantaine de navettes

- 750 grammes de farine
- 1 sachet de levure
- 300 grammes de sucre
- 3 oeufs
- 75 grammes de beurre
- 15 cl. d'eau de fleur d'oranger de qualité

Réalisation :

Dans une jatte, versez la farine, la levure et le sucre. Cassez les oeufs dans un autre récipient, battez-les en omelette et incorporez-les à la préparation.

Coupez le beurre en petits morceaux, ajoutez l'eau de fleur d'oranger et pétrissez le tout afin d'obtenir une boule de pâte ferme et qui ne colle pas.

Pour réaliser les navettes, prélevez un morceau de pâte, roulez-le en boudin en insistant sur les extrémités, aplatissez légèrement puis incisez dans la longueur à l'aide de la pointe d'un couteau. Préchauffez votre four à 150°C (thermostat 5), répartissez les biscuits sur une plaque chemisée de papier sulfurisé en prenant soin de bien les espacer (ils gonflent un peu à la cuisson). Enfournez pour 20 minutes.



Tips : Si vous n'aimez pas l'eau de fleur d'oranger, remplacez-la par la même quantité d'eau parfumée avec quelques gouttes d'arôme [citron](#) ou [orange](#). Il est également possible d'ajouter 1 cuillère à café d'anis moulu à la farine, dans ce cas utilisez de l'eau sans autre arôme. Sachez enfin que les navettes se conservent longtemps dans une boîte à biscuit à température ambiante :)