

Navettes à l'huile d'olive et graines d'anis

Un petit dessert typiquement provençal ! Il s'agit de petits biscuits parfumés à la fleur d'oranger en forme de barque. Cette pâtisserie se prépare traditionnellement avec de l'huile d'olive. Des variantes existent comme la recette ci-dessous avec les graines d'anis.

- 20 navettes.
- 20 Min.
- 30 Min.

Ingrédients

- 250 gr de farine
- 1 œuf
- 50 g de sucre
- 5 cl d'huile d'olive vierge extra BIO Tramier
- 2 cl d'eau de fleur d'oranger
- 1 cuillère à soupe de graines d'anis vert

Préparation

Préchauffer le four à 170°C.

Battre l'œuf et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter l'huile d'olive puis l'eau de fleur d'oranger en mélangeant soigneusement. Incorporer la farine puis les graines d'anis.

Couper un morceau de pâte. La rouler en boudin d'environ 1,5 cm de diamètre. Couper des tronçons d'environ 6 ou 7 cm de long.

Pincer les bouts pour leur donner une forme de barque. Les aplatir un peu.

Inciser le centre, avec un couteau, dans le sens de la longueur.

Écarter légèrement les bords. Les disposer sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson.

Enfourner pour 30 minutes de cuisson.

Laisser refroidir les navettes sur une grille.

Les navettes se conservent très bien plusieurs jours dans une boîte hermétique en fer.