

Les navettes provençales

Ingrédients

500 g de farine

200 g de sucre en poudre

50 g de beurre (ou de l'huile)

Un petit verre d'eau (ou 45 g d'huile d'olives)

2 oeufs

1 zeste de citron

1 pincée de sel

Parfumez suivant vos goûts avec de la fleur d'oranger ou de la fleur d'anis.

Préparation

Disposez la farine en fontaine sur la table. Mettez au centre le

sucre et 50 gr de beurre ramolli, Ajoutez 2 oeufs entiers et le zeste de

citron râpé, ainsi qu'une pincée de sel et un petit verre d'eau,

Travaillez du bout des doigts tous ces ingrédients en incorporant la

farine au fur et à mesure, La pâte doit être lisse, bien liée.

Partagez-la en 5 morceaux et roulez chaque pâton sur la table farinée

en gros boudins. Coupez chacun d'eux en 5 ou 6 morceaux réguliers et

façonnez-les en pinçant les deux extrémités pour leur donner une forme

ovale. Disposez les navettes sur la plaque à pâtisserie préalablement

beurrée. Avec la pointe du couteau, incisez chaque navette au

milieu,
dans le sens de la longueur. Laissez reposer 1 ou 2 heures
dans un
endroit tempéré.

Mettez la plaque dans le four à température moyenne (180°).
Laissez cuire 15 à 20 minutes.





Fougasse (Fladenbrot)

provençale

Ein einfaches, herzhaftes Fladenbrot aus Hefeteig, das mit seinen Kräutern ganz typisch für die Provence ist.