



Cuisine et
dépendances

Zézettes de Sète



Je m'attends déjà à figurer dans quelques moteurs de recherche douteux, mais je n'y peux rien, c'est comme ça que ces biscuits s'appellent !

Je fais cette recette très régulièrement, l'été surtout, pour finir les fonds de bouteilles de vin rosé laissés après les apéros entre copains. Cela donne des biscuits secs qui se conservent très bien et qui sont faciles à emporter : j'en fais souvent profiter mes collègues. Ces biscuits sont hyper parfumés, croquants et légèrement moelleux dans la partie la plus charnue. Un délice !

De plus, ils ne sont pas très gras; l'huile étant partiellement remplacée par le vin.

Ingrédients (pour 20 à 30 biscuits) :

- 250 g de farine
- 100 g de sucre (+ pour rouler les biscuits)
- 120 ml de vin rosé
- 50 ml d'huile (neutre type pépins de raisins ou arachides)
- 1 cuil à soupe de pastis
- 1 pincée de vanille en poudre
- 1/2 sachet de levure chimique

Préparation :

Préchauffer le four th. 7 (210°C). Chemiser une tôle à pâtisserie de papier sulfurisé.

Mélanger le vin, l'huile, le pastis, la vanille, le sucre, puis la farine et la levure chimique. Je mélange au robot avec les crochets pétrisseurs pour aller plus vite. Si la pâte colle trop, ajouter un peu de farine

Former les zézettes : comme pour les navettes, les biscuits ont la taille d'un doigt avec des extrémités en pointe. Se fariner légèrement les mains, rouler les biscuits entre les paumes, puis sur une couche de sucre. Disposer sur la tôle, en laissant de l'espace entre chaque biscuit car ils gonflent bien.

Faire cuire 10 min au four : les biscuits doivent légèrement dorés. Laisser refroidir sur une grille à pâtisserie, les biscuits durciront en séchant.

On peut les conserver une quinzaine de jours dans une boîte hermétique.

Cette recette ne contient ni oeuf, ni beurre.

Le 16 Juin 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/06/16/index.html>