



## Rousquilles Catalanes

### Ingrédients pour le biscuit :

150 g de farine tamisée

45 g de sucre glace

45 g de beurre

15 g de miel fin

2 cuillères à soupe de lait

1 cuillère à café de levure chimique

1 jaune d'œuf

1 cuillère à soupe de fleur d'oranger ou 1 à 2 gouttes de liqueur d'anis selon le goût.

### Ingrédients pour le glaçage :

1 blanc d'œuf

70 g de sucre glace

35 ml d'eau

2 cuillères à soupe de jus de citron

### Préparation :

Dans un saladier, mélangez le beurre coupé en petits cubes, la farine, la levure et le sucre glace.

Sablez du bout des doigts.

Incorporez le jaune d'œuf, le miel, le lait et la fleur d'oranger.

Malaxez jusqu'à obtention d'une pâte souple, mais ferme. Placez-la ensuite 1 heure au réfrigérateur.

Étirez cette pâte au rouleau de façon à obtenir une galette de 1 cm d'épaisseur environ.

Découpez à l'aide d'un emporte-pièce de 7 à 8 cm de diamètre, et retirez le centre avec un emporte-pièce de 3 cm de diamètre.

Disposez les anneaux obtenus sur une plaque graissée, ou du papier sulfurisé et laissez cuire à mi-hauteur du four à 180 °C durant 15 min environ. Ils doivent être à peine dorés.

Pendant la cuisson, préparez le glaçage :

Montez le blanc en neige très ferme et faites cuire le sucre glace avec un peu d'eau afin d'obtenir un sirop.

Ajoutez le sirop et le jus de citron sur le blanc d'œufs en fouettant très vivement. Le mélange doit devenir ferme et brillant.

Trempez chaque gâteau dans ce glaçage, posez-les sur une grille pour que le surplus s'écoule, et

faites-les sécher dans le four à 50 °C, porte ouverte.  
Les rousquilles se conservent bien dans une boîte hermétique.  
Bon appétit !

