



La recette des Navettes

Selon Hervé Cuisine

Liste des ingrédients

- 500 g de farine
- 200 g de sucre
- 6 CS d'huile d'olive (environ 50 ml)
- 3 CS d'eau de fleur d'oranger
- 1 cc d'extrait naturel d'orange ou le zeste d'une orange
- 2 oeufs
- 1/2 cc de sel
- Lait pour dorer les navettes

Étapes de la recette

- Commencez par battre les oeufs et le sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange bien moussieux
- Ajoutez le sel, l'eau de fleur d'oranger, l'extrait ou zeste d'orange, et l'huile d'olive
- Ajoutez progressivement la farine, puis finir de travailler la pâte à la main pour obtenir une belle boule
- Laissez reposer la boule de pâte une heure
- Découpez votre boule de pâte en morceaux de même taille (J'ai réalisé 16 navettes pour ma part)
- Façonnez vos navettes (rouler chaque morceau en boudin de 10 cm de long, pincez les extrémités et fendez la navette avec une lame de couteau dans la longueur)
- Enfournez à four chaud (180°C) pendant 20 minutes
- Laissez refroidir. Se conserve très bien dans une boîte hermétique.

Vous désirez voir la video, cliquez sur le lien ci-dessous:

<http://www.hervecuisine.com/recette/la-recette-des-fameuses-navettes-de-marseille-a-la-fleur-doranger>