



Petits gâteaux

Rousquilles catalanes



3h55 **40 min** **1h15** **2h** **404**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la pâte à biscuits

300 g **Farine**
1 c. à café **Levure chimique**
85 g **Sucre glace**
2 c. à soupe **Sucre vanillé**
0.5 c. à café **Sel**
90 g **Beurre**
3 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
25 g **Miel**
3 c. à soupe **Lait demi-écrémé**
2 c. à soupe **Apéritif anisé**

Ingrédients pour le glacage

180 g **Sucre glace**
1 unité(s) entière(s) **Blanc(s) d'oeuf**
7 cl **Eau**

Étape 1

Préparation de la pâte

- 1 Dans un saladier, mélanger la farine, la levure chimique, le sucre glace, le sucre vanillé et le sel à l'aide d'une cuillère en bois.
- 2 Couper le beurre en petits cubes, l'ajouter au saladier. Emietter le mélange du bout des doigts afin d'avoir un mélange sableux.
- 3 Incorporer le jaune, le miel, le lait et l'anisette.
- 4 Pétrir la pâte rapidement jusqu'à ce qu'elle soit homogène. Former une boule et l'emballer dans du film alimentaire.
- 5 Ajouter un peu de lait si la pâte est trop sèche.
- 6 Réserver la pâte pendant 1 heure au réfrigérateur.
- 7 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 8 Abaisser la pâte sur 1 cm d'épaisseur à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, découper des disques avec un emporte-pièce de 8 cm de diamètre.
- 9 Ôter le centre de chaque disque avec un emporte-pièce de 3 cm de diamètre.
- 10 Poser les biscuits sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé, faire cuire pendant 15 minutes au

four.

Étape 2

Préparation du glaçage

- 1 Pendant que les biscuits cuisent, préparer le glaçage.
Faire chauffer l'eau et le sucre glace dans une casserole et porter à ébullition.
- 2 Faites cuire ce sirop à 118°C à l'aide d'un thermomètre à sucre puis ôter la casserole du feu.
- 3 A cette température, le sirop est cuit "au boulé" : en le prenant avec une petite cuillère et en le plongeant aussitôt dans un bol d'eau froide, il se forme une boule molle.
- 4 Dans un saladier, battre le blanc en neige à l'aide d'un batteur. Puis verser le sirop en filet tout en continuant à fouetter.
- 5 A l'aide d'un pinceau, glacer les rousquilles puis les déposer sur la plaque de cuisson.
- 6 Quand les biscuits sont cuits, les retirer du four et baisser la température à 50 °C (Th.1-2).
- 7 Faire sécher les rousquilles pendant 1 heure au four à 50°C (Th.1-2).

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir les rousquilles du four et déguster froid au dessert ou avec un café.