

CARTE
NOIRE

OFFREZ-VOUS UN CAFÉ GOURMAND ACCOMPAGNÉ
D'UNE ROUSQUILLE PARFUMÉE AU CITRON
ET ENROBÉE D'UN DÉLICIEUX GLAÇAGE !



LE SAVIEZ-VOUS ?

La Rousquille qui signifie
« PETITE ROUE » EN CATALAN
est le fruit d'un savoir-faire
depuis plus de trois générations à Perpignan.

POUR RÉALISER CETTE RECETTE,
SUIVEZ LES ÉTAPES CI-DESSOUS :



INGRÉDIENTS

(Pour 15 biscuits)

POUR LE BISCUIT

- 100 g de beurre pommade
- Le zeste de 2 citrons
- 1 gousse de vanille
- 70 g de sucre glace
- 3 jaunes d'œuf
- 40 g de miel
- 300 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique

POUR LE GLAÇAGE

- 1 blanc d'œuf
- 120 g de sucre glace
- 2 cuillères à soupe de jus de citron
- Vermicelles au chocolat



PRÉPARATION

POUR LE BISCUIT

1. Mélangez le beurre mou, les zestes de citron, les grains d'une gousse de vanille, le jaune d'œuf, le miel, et le sucre pour obtenir un mélange crémeux. Ajoutez ensuite la farine, la levure, et mélangez pour obtenir une pâte bien homogène qui se décolle des parois du saladier et qui forme une boule. Recouvrez de film étirable, et laissez reposer au frigo au moins 2 heures.

2. Quand la pâte est bien froide et bien ferme, étalez-la sur une épaisseur de 5 millimètres sur un plan de travail légèrement fariné. Utilisez des emporte-pièces cœur pour faire des découpes. Faire un trou en forme de cœur au centre de chacun.

3. Enfournez 10 à 15 minutes dans un four préalablement préchauffé à 180 °C puis placez les biscuits sur une grille froide jusqu'à refroidissement.

POUR LE GLAÇAGE

4. Mélangez dans un bol le sucre glace, le blanc d'œuf et le jus de citron.

POUR LE MONTAGE

5. À la sortie du four, nappez généreusement chaque rousquille dans le glaçage et saupoudrez de vermicelles de chocolat. Mettez les biscuits sur une grille et faites-les sécher dans le four éteint et ouvert.



À DÉGUSTER SANS MODÉRATION AVEC VOS DOSETTES CARTE NOIRE !