

Rousquille d'Oloron

Ingrédients :

500 g de farine

7 oeufs

50 g de beurre

10 g de sel

50 g de grains d'anis 1

2,5 cl d'eau de Fleurs d'oranger

Faire bouillir 12,5 cl d'eau avec 50 g de grains d'anis pendant 10 mn, puis laisser refroidir. Mélanger les oeufs et le beurre ramolli. Ajouter la farine peu à peu, le sel puis aromatiser d'eau anisée et d'une cuillerée à café d'eau de fleurs d'oranger.

Travailler la pâte jusqu'à ce qu'elle soit bien homogène. Faire une boule et la laisser reposer au frais pendant 6 h.

Préchauffer le four, thermostat 7 (220°C).

Rouler la pâte en un long boudin et former un 8. Déposer sur la plaque du four et faire cuire 15 mn.

Préparer un glaçage aromatisé de zestes de citron râpés. En badigeonner la rousquille à l'aide d'un pinceau et laisser sécher.