

Rousquilles



Confiseries **Moyen**

Pour : 6 personnes

Préparation : 1 h

Repos : 24 h

Cuisson : 10 mn

Un peu long a faire mais ça en vaut le détour.

Ingrédients

- 300 g de farine
- 90 g de beurre mou
- 385 g de sucre glace
- 3 oeufs
- 30 g de miel
- 1 cs de pastis
- 2 cs de lait
- 1 trait de vanille
- 0,5 sachet de levure chimique
- 1 cc d'essence de citron
- 1 cc rase de sel

Préparation

- 1 Mélanger la farine, 85 g de sucre glace, le sel et la vanille.
- 2 Incorporer le beurre jusqu'à obtention d'une pâte sableuse.
- 3 Ajouter les jaunes d'oeufs, le miel, le lait et la pastis. Pétrir rapidement et former un boudin. Réserver le une nuit au réfrigérateur dans du film alimentaire.
- 4 Le lendemain, découper la pâte en disque de 1 cm d'épaisseur.
- 5 Les disposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Avec un emporte-pièce, faire un trou au centre de chaque disque.
- 6 Enfourner 10 minutes dans un four préchauffé à 160°C (th.5).
- 7 Faire bouillir le reste du sucre avec 12 cl d'eau pendant 3 minutes. Fouetter ce sirop avec les blancs au fouet électrique. Ajouter l'essence de citron. Napper les rousquilles de ce sirop en passant plusieurs couches.
- 8 Faire sécher les rousquilles au four, à 70°C.

Proposé par



celine

cerise est mon pseudo, j'aime cuisiner, les animaux, la lecture culinaire, la nature, les gens sincères bien que ne puisse pas être à 100 pour 100, la paix entre les personnes, exploser de rire, les étoiles, être couché sur l'herbe avec mes animaux et ma fille mon mari.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

