



La navette provençale

Ingrédients :

- 600g de farine de blé
- 200g de sucre
- 75g de beurre
- 1 pincée de sel
 - 2 œufs
- 1 dl d'eau de fleur d'oranger
 - ½ dl d'eau

Préparation :

Verser la farine dans un saladier, mettre au milieu le sucre, le beurre ramolli, le sel, les œufs, l'eau de fleur d'oranger et l'eau.

Incorporer au fur et à mesure la farine avec les ingrédients à l'aide d'une cuillère en bois et finir le mélange à la main, jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

Partager la boule de pâte en 12 pâtons.
Avec chaque pâton former un boudin
puis diviser chaque boudin en 5 morceaux.

Façonner chaque morceau en forme de navette en pinçant les extrémités et en pratiquant au centre une incision au couteau, dans le sens de la longueur.

Cuire 20 minutes à 180°C (th. 6).

Bonne préparation !

Le saviez-vous ?

Les navettes Provençales sont originaires de Marseille. C'est une des rares recettes traditionnelles dans laquelle le beurre est utilisé. En effet avant l'invention du réfrigérateur la conservation du beurre nécessitait de la glace. Glace et neige compactées étaient stockées dans des structures naturelles creusées et/ou bâties, appelées glacières. La glace compactée était ainsi vendue en ville. De nombreuses glacières se trouvaient dans le massif de la Ste Baume.