

Les Zézettes de Sète

Ingrédients

- 550 gr de farine tamisée
- 150 gr de sucre en poudre
- 15 cl de vin muscat
(Frontignan, Beaume de Venise, Moscatel ou autre)
- 15 cl d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- Sucre cassonade



Recette

- Préchauffer le four à 180°
- Dans un saladier mélanger le sucre en poudre + vin muscat+ eau de fleur d'oranger + huile d'olive + sucre vanillé + sel
- Dans un autre saladier mélanger la farine tamisée + la levure
- Verser petit à petit le mélange liquide dans la farine en bien mélangeant et en pétrissant (je mets des gants pour ne pas en avoir partout...) jusqu'à l'obtention d'une boule bien homogène
- Prendre une petite boule de pâte (la valeur d'une prune) et la rouler en forme de boudin en effilant les extrémités
- Rouler la zézette dans la cassonade (j'en mets dans une assiette creuse et j'en rajoute au fur et à mesure) et la déposer sur une plaque garnie de papier sulfurisé
- Enfourner pour une durée de 25 mn
- Laisser refroidir sur une volette à pâtisserie, en refroidissant les Zézettes vont durcir et devenir croustillantes
- Les conserver dans une boîte métallique (pas de boîte en plastique sinon les Zézettes ont tendance à ramollir...)

Les « Zézettes » sont une spécialité gourmande de Sète, ne voyez dans la recette aucun propos grivois...j'imagine déjà les allusions graveleuses de certains ! A moins que le confinement n'ait complètement inhibé leur humour polisson !