 **Navettes provençales**

 **Pour une soixantaine de biscuits**

**- 550 g de farine T 55
- 200 g de sucre glace
- 75 g de beurre mou
- 3 œufs
- 50 ml d'eau de fleur d'oranger
- 1 pincée de sel**

**Plaque à pâtisserie tapissée de papier cuisson
Préchauffage du four à 180°C (chaleur statique)**

Mélanger dans le bol du robot la farine, le sucre et le sel.
Faire une fontaine dans laquelle on dépose les œufs, l'eau de fleur d'oranger et le beurre très mou en parcelles.
Mélanger rapidement jusqu'à l'obtention d'une pâte ferme.
Former une boule, couvrir et mettre au réfrigérateur pendant 1 heure au moins.
Lorsque elle s'est bien raffermie, prendre un morceau de pâte et en faire un boudin d'environ 1,5 cm de diamètre.
Partager en petits tronçons de 5 cm de long.
Pincer les 2 extrémités et fendre l'intérieur avec la pointe d'un couteau bien tranchant.
Déposer les biscuits sur la plaque du four, couvrir et laisser reposer pendant 2 heures.
Enfourner pour 15 minutes environ.
Les biscuits doivent rester pâles.
Vous pourrez les conserver dans une boîte en métal bien fermée.