

Canistrellis aux feuilles de lavande, écorce de citron, huile d'olive

J'ai proposé cette recette dans le cadre d'une sélection de [recettes sucrées à base d'huile d'olive](#) chez [Yummy Magazine](#). Si cela vous intéresse la date limite est reportée au 20 mai...



Ingrédients

- 600 g de farine de type T55
- 250 à 300 g de sucre de canne blond
- 2 sachets de levure chimique
- 125 ml d'huile d'olive
- 125 ml d'huile de pépins de raisins
- 60 ml de jus de citron
- 90 ml de vin blanc
- 1 c. à soupe de feuilles de lavande finement hachées
- 1 à 2 c. à thé d'[écorces de citron séchées](#)
- 1 pincée de sel fin

Réservez 50 g de sucre.

Dans un saladier, mélangez les ingrédients secs (farine, sucre et levure). Faites une fontaine avec ce mélange puis ajoutez-y au centre, les ingrédients liquides (huiles, jus de citron et vin blanc). Mélangez en incorporant progressivement la farine vers le centre. Hachez finement les feuilles de lavande puis ajoutez-les à la pâte avec l'écorce de citron finement râpée.



Pétrissez la pâte pendant quelques minutes. Faites-en une boule puis laissez-la reposer au frais pendant environ 15 minutes. Étalez ensuite la pâte afin

d'obtenir un carré ou un rectangle de 1 cm d'épaisseur. Saupoudrez la pâte des 50 g de sucre réservés. Incrustez-les sur la pâte en passant le rouleau à pâtisserie. Entaillez la pâte en morceaux de 3 x 3 cm. Placez les canistrellis coupés sur une plaque de cuisson.

Déposez la plaque de cuisson dans le milieu du four pendant 20 minutes à 180°C. Incrustez-les sur la pâte en passant le rouleau à pâtisserie. Entaillez la pâte en morceaux de 3 x 3 cm. Placez les canistrellis coupés sur une plaque de cuisson chemisée d'un papier de cuisson.

Déposez la plaque de cuisson dans le milieu du four pendant 20 minutes à 180°C. Laissez refroidir avant de les retirer de la plaque.

Mes suggestions

- [Écorces d'agrumes... conservation et idées recettes!](#)



- Cette recette a été créée à partir de ma recette fétiche de [canistrellis au vin blanc, huile d'olives et graines d'anis](#) ...



- Ajoutez 2 c. à soupe d'eau de vie à la préparation.
- [Recettes sucrées à base d'huile d'olive](#) chez [Yummy Magazine](#)



De la Fourchette aux Papilles Estomaquées... Made By TitAnick

<http://www.de-la-fourchette-aux-papilles-estomaquées.fr/article-canistrellis-aux-feuilles-de-lavande-ecorce-de-citron-huile-d-olive-73962997.html>

Par TitAnick - Publié dans : [Desserts et sucreries](#) - Communauté : [Les ti-bedons gourmands](#)