Zaletti au miel

Cette excellente recette provient du livre *Honey and Oats* de Jennifer Katzinger. Le résultat est un délicieux biscuit à la texture un peu sablée et à l'arôme d'agrumes et de miel. Idéal pour accompagner le thé.

Préparation A

- 155 g de beurre à température pièce
- 180 g de miel
- 1 oeuf à température pièce
- ½ c. à café de vanille liquide
- 1 c. à café de zestes d'agrumes (oranges ou clémentine)
- ¾ c. à café de romarin coupé finement (avec des ciseaux, c'est l'idéal quand le romarin est frais, sinon réduit en poudre au mortier ou moulin à café s'il est sec)
- ¾ c. à café de fleur de sel

Ingrédients secs B

- 210 g de farine complète T110
- 140 g de semoule de maïs (polenta)
- 2 c. à café de poudre à lever

Instructions

1. Mélanger le beurre au miel au fouet (manuel ou électrique, les deux sont possible, seule la texture finale changera), puis ajouter graduellement les autres ingrédients de la Préparation A un par un, en fouettant bien entre chaque addition.
2. Mélanger dans un autre bol tous les Ingrédients sec B.
3. Incorporer les Ingrédients secs B à la préparation A.
4. Réfrigérer 1 heure minimum.
5. Préchauffer le four à 160°C.
6. Façonner des boules de pâtes de la taille d'une balle de golf et les aplatir à l'aide d'une fourchette sur une plaque de four.
7. Cuire 12 à 15 minutes au four.