

Les Zézettes de Sète

Recette de Aleksandra Fischer, Formation Pro

La Zézette, emblème de la ville de Sète, est un biscuit ensoleillé et savoureux, héritage culinaire d'Oran, en Algérie. Composée d'ingrédients simples comme œuf, farine, vanille et vin, cette douceur évoque les saveurs d'une tradition familiale profondément enracinée. Ce biscuit, à l'origine dégusté à Noël est devenu une gourmandise à succès que l'on mange toute l'année.

Ingédients :

- 250g de farine
- 3g de levure chimique
- 70g de sucre
- 25g de sucre vanillé
- 95g d'huile d'arachide
- 80g de muscat (de Frontignan !)
- sucre pour enrober les zézettes



Préparation :



1. Préparer les ingrédients secs : Dans la cuve d'un robot ou un grand récipient, mélangez la farine, la levure chimique, le sucre et le sucre vanillé. La quantité généreuse de sucre vanillé est essentielle pour obtenir le goût typique des Zézettes.
2. Incorporer l'huile : Ajoutez l'huile d'arachide (ou à défaut, de l'huile de colza, voire un mélange de colza et d'huile d'olive) en une seule fois.
3. Sabler la pâte : Mélangez avec l'accessoire « feuille » du robot ou à la main, en frottant légèrement les ingrédients entre vos doigts, jusqu'à obtenir une texture sableuse.
4. Ajouter le vin
5. Former la pâte : Mélangez jusqu'à ce que la pâte forme une boule homogène. Pas de panique si vous travaillez un peu trop la pâte : grâce à la levure, elle restera croustillante et légère après cuisson.
6. Former les biscuits : Roulez des petites boulettes de préparation, et déposez-les sur une plaque au préalable préparée avec une feuille de papier cuisson. Le blog indique un poids d'environ 11g par boulette. Posez une boulette sur le plan de travail, et avec la paume de la main, faites un boudin. Affinez les côtés pour lui donner sa forme traditionnelle. Faites de même avec toute la pâte.
7. Enrober les zézettes : Dans une assiette, versez un peu de sucre semoule, et roulez-y les boudins pour les enrober
8. Faire cuire : Faites cuire à 170°C pendant une vingtaine de minutes. Les zézettes doivent être bien dorées. Adaptez la cuisson à votre four !
9. Faire refroidir : Quand elles ont refroidi, placez-les dans une boîte hermétique. Ne contenant ni beurre, ni œuf, elles se conservent longtemps.