

Les spécialités siciliennes

Biscuits de Saint Martino

Ingrédients pour 10-12 biscuits :

- ✓ 500 g de farine 00
- ✓ 125 g de saindoux
- ✓ 80 g de sucre
- ✓ 30 g de levure de bière
- ✓ 20 g de graines de fenouil
- ✓ eau



Préparation:

Pétrir la farine tamisée, le sucre, le saindoux, les graines de fenouil et la levure de bière diluées dans un peu d'eau tiède, jusqu'à ce que la pâte soit homogène en ajoutant encore éventuellement un peu d'eau tiède. Diviser la pâte en 12 portions identiques pour que la cuisson soit homogène. Avec chaque boule réaliser un serpent que vous entortillerez sur lui-même, il faut ensuite l'écraser délicatement pour qu'il reste enroulé.

Mettre les biscuits à four chaud (200 C°) sur du papier sulfurisé pendant 10 minutes, retirez les biscuits et baisser la température du four à 180 C°, remettre au four pendant 30 minutes. Retirez à nouveau les biscuits pour baisser la température du four à 160 C° et remettre à cuire pendant 20 minutes.

Curiosité : L'été de Saint Martino

En novembre les températures particulièrement clémentes sont associées dans la tradition populaire à la légende de San Martino. L'Evêque de Tours, connu pour son humilité et sa charité, se trouvait aux portes d'Amiens. Officier de l'armée romaine il se trouvait à Amien par une grise journée d'automne, à la vue d'un mendiant à moitié nu il coupa en deux son manteau pour en revêtir le pauvre homme ; miraculeusement le soleil apparut et ce fut le premier été de San Martino.