

ZALETTI OU ZAETI : biscuits vénitiens au maïs

Que la farine de maïs et la polenta soient profondément ancrées dans la culture et la cuisine du Nord de l'Italie et notamment de la Vénétie n'est pas un mystère. Au point que jusqu'à il n'y pas si longtemps, on y mangeait plus de riz et de polenta que de pâtes. Aliment des pauvres, le maïs est devenu un ingrédient doré et aimé. On retrouve des traces de ces biscuits dans des textes d'il y a plus de deux siècles. Comme pour beaucoup de gâteaux anciens et bien il y avait du levain. Ce dernier est depuis longtemps remplacé par la levure chimique (donc la préparation est beaucoup plus courte).



Ingrédients pour une vingtaine de biscuits

- 120 g de farine de maïs bien fine (dans l'idéal *fioretto* ou à défaut celle pour polenta)
- 100-120 g de farine T55
- 65 g de beurre
- 60 g de sucre
- 50 g de raisins secs (sultanines)
- 1 petit oeuf (40-50 g) ou 2 jaunes d'oeuf
- ¼ de càc de levure chimique ou de bicarbonate de soude alimentaire)
- le zeste d'un citron
- la pulpe d'un quart de vanille, une petite pincée de sel

Préparation

1. Plonger les raisins dans un peu d'eau tiède pendant 10 minutes puis les éponger.
2. Mélanger les deux farines avec la levure, le zeste, la vanille et une pincée de sel. Fouetter quelques minutes le sucre avec l'oeuf puis ajouter le mélange précédent. Travailler un peu puis ajouter le beurre en morceaux et les raisins. Travailler rapidement la pâte jusqu'à ce qu'elle soit souple et homogène. Former un boudin de 6 cm de diamètre, couvrir de papier film et laisser reposer au frais au moins 30 minutes.
3. Préchauffer le four à 170°C. Couper des tranches de pâtes de 5 mm d'épaisseur puis avec les deux mains former un losange. Les poser sur une plaque recouverte de papier cuisson en gardant une certaine distance. Cuire pendant 10 à 12 minutes. Il doivent colorer, se raffermir mais rester encore bien clair. Laisser refroidir sur une grille

Conseils :

- Les biscuits se gardent bien une semaine dans une boîte en fer blanc ou hermétique. Si vous les préférez frais il suffit de garder la pâte au frais (même 1 jour) puis de les cuire à la dernière minute.
- Vous pouvez très bien congeler la pâte puis la faire décongeler au frais pendant 30 minutes puis cuire les biscuits. Dans ce cas, les temps de cuisson seront un peu plus longs