

ANIS BREDLE PETITS BISCUITS A L ANIS

PREPARATION 45 MN

LA VEILLE PREPARER LA PATE

REPOS 24 H

CUISSON 6 A 10 MN

DIFFICULTE FACILE

J AI TOUJOURS ETE FASCINEE PAR CES PETITS BISCUITS QUE MON PAPA TREMPAIT DANS LE VIN POUR FINIR SON VERRE PLUS RAISONNABLEMENT JE LES TREMPAIS DANS LE LAIT ET ATTENDAIS QU ILS SOIENT VRAIMENT TRES MOUS POUR LES PORTER A MA BOUCHE AUJOURD HUI CE PETIT BISCUIT PARFOIS MOU ET ABSORBANT COMME UNE EPONGE PARFOIS SEC ET DUR COMME UNE MERINGUE BISCUITEE M A REVELE SES GOURMANDS SECRETS SOCLE ET CHAPEAU QUE JE PENSAIS TOTALEMENT DISSOCIES PAR LA COMPOSITION NE PROVIENNENT EN REALITE QUE D UNE SEULE ET MEME PATE MALGRE CETTE REVELATION L ANIS BREDLE CONSERVE TOUTE SA MAGIE

POUR 60 PIECES ENVIRON

250 G DE SUCRE

3 ŒUFS

250 G DE FARINE

½ CUILLERE A CAFE DE LEVURE CHIMIQUE

1 CUILLERE A CAFE D ANIS EN GRAINS

LA VEILLE

BATTEZ LONGUEMENT EN MOUSSE LE MELANGE ŒUFS ET SUCRE PENDANT ENVIRON 30 MN CETTE ETAPE EST PRIMORDIALE C EST GRACE A ELLE QUE LE CHAPEAU DE L ANIS BREDLE SE DECOLLERA ENSUITE DE SON SOCLE

INCORPOREZ LE MELANGE TAMISE FARINE LEVURE ET LES GRAINS D ANIS

A L AIDE D UNE POCHE A DOUILLE DISPOSEZ DES PETITS TAS SUR UNE PLAQUE HUILEE DU BOUT D UN DOIGT MOUILLE D EAU LISSEZ LE HAUT DE CHAQUE ANIS BREDLE AFIN QUE PENDANT SON REPOS IL GONFLE DE PAS SEULEMENT DU BOUT LAISSEZ LES REPOSER TOUTE LA NUIT A TEMPERATURE AMBIANTE

CUISSON

LE LENDEMAIN ENFOURNEZ A 180°C PENDANT 6 A 10 MN

SURVEILLEZ LA CUISSON

SI VOUS AIMEZ LES ANIS BREDLE BRUTS ENFOURNEZ LES TELS QUELS SINON PASSEZ AU PINCEAU UN LEGER GLACAGE COMPOSE DE BLANC D ŒUF ET DE SUCRE GLACE IL DONNERA UN ASPECT SATINE AUX BISCUITS EN CUISANT.

IL NE FAUT PAS OUBLIER LE PROVERBE / QUI NE FAIT RIEN NE DOIT PAS MANGER