

RENDEZ-VOUS GOURMET

A CHAQUE EDITION : UN ARTISAN A L'HONNEUR



BOULANGERIE - PATISSERIE

Pascal STURM

Maître Boulanger,

nous propose des spécialités alsaciennes :

sous-brot, pain de seigle, wecks au lait, thé-wecks
bretzels, mauricettes, petits pâtés à la viande,
kugelhops, streusels, spritz, pain d'épices.

LA RECETTE :

LES PAINS D'ANIS

Pour 1kg de pains d'anis environ

6 œufs moyens

500 gr de sucre

550 à 600 gr de farine

20 gr d'anis en grains

1 Battre les œufs et le sucre pendant 10 à 20 minutes (suivant le batteur). Le mélange blanchit et forme une mousse épaisse (le ruban).

2 Ajouter les grains d'anis.

3 Avec une spatule, incorporer la farine avec précaution.

4 Sur une plaque beurrée et légèrement farinée, dresser la pâte à l'aide d'une poche munie d'une douille unie.



5 Laisser sécher durant une nuit.

6 Cuire à four moyen pendant 10 minutes environ.

Conseil : La réussite dépend en grande partie du séchage. Trop sec ou pas assez et le socle ne se forme pas.

Dégustez...

