



Pastis landais

jeudi 7 octobre 2010, par [Marc Heilig](#)

Ingrédients :

200 g de farine

50 g de maïzena

1 pincée de sel

1 sachet de levure chimique

175 g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

2 jaunes d'œuf et 1 œuf entier

65 g de beurre

¼ de l de lait

3 ou 4 cuillers à soupe de pastis

Préparation : 20 mn

Cuisson : 45 mn



Mettre dans une jatte la farine, la maïzena, le sucre, le sucre vanillé, la levure et le sel. Faire un trou au milieu, ajouter les œufs et mélanger.

Ajouter le beurre ramolli, le lait tiède et le pastis. Mélanger.

Chemiser un moule à brioche cannelé. Y verser la pâte. Faire cuire 45 mn environ à 200° (th. 6/7). Vérifier la cuisson à la lame du couteau.