

HELENE FREBOURG

Pastis gascon °

La liste des courses

- 4 oeufs
- 120 g de sucre roux
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel fin
- 1 verre de vin moelleux genre Cotes de Gascogne, Pacherenc,
- 250 g de farine
- 10 g de levure
- Sucre en grains pour le dessus

Les temps

- préparation : 15 mn
- cuisson : 30 mn

La photo



[Agrandir cette photo](#)

Déroulé

- Préchauffez le four à 150°C
- Posez les empreintes briochettes (ou saphirs ou pyramides) sur la plaque alu perforée
- Dans le cul de poule, versez les sucres, le sel et les oeufs et bien mélanger
- puis les liquides,
- puis la farine et la levure
- bien remuer le tout
- Versez dans les empreintes, jusqu'au deux tiers.
- Au four pour 25 à 30 minutes.
- laisser refroidir pour déguster, voire le lendemain
- peut être accompagné de crème anglaise ou de confitures de cerises basques !

Recette inspirée de Cécile, au fil de mes recettes & de Sylvie Mamy2

<http://aufildemesrecettes.over-blog.com/article-le-pastis-landais-de-sylvie-107029750.html>

Bonne dégustation !

Demarle avec Stella de La Rhune

<http://www.demarle-avec-stella.com>

Produits associés

Gant de Four Guy Demarle Plaque 12 empr. Pyramides

12 Briochettes

Grille Fleur

Fouet Ergonomique

CH 8



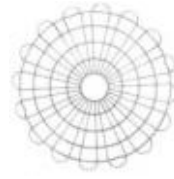
FP 2585



FP 4282



MA 11



MA 111029



Lot de 2 Spatules

MA 113007



Louche

MA 650152



Support Cul de Poule

MA 703019



Petit Cul-de-Poule 20 cm

MA 703020



Cul-de-Poule 25 cm

MA 703025

Plaque Aluminium 40 x 30
cm

MA 400300

Tablier Enfant
"Gourmandises"

VR00172

Tablier noir brodé
Gourmandise

VR00174



Lot de 2 Maniques

VR00176



Créer ma thématique