

BREDELES A L'ANIS [inspiré de la recette d'une grand-mère Alsacienne]

« C'est en décembre que les bredeles à l'anis arrivent dans les boîtes à biscuits des Alsaciens ! On vous propose cette recette pour agrémenter vos papotes thé/café. C'est aussi l'occasion de faire découvrir aux enfants la graine d'anis verte en douceur. »



Accompagné d'un adulte

BISCUITS



PRÉPARATION



CUISSON



Matériel :

1 four, 1 batteur, 1 rouleau à pâtissier, 1 balance,
1 torchon, 1 saladier, 1 cuillère en bois



LES INGRÉDIENTS

3 gros œufs
200 gr de sucre
275 gr de farine
6 gr d'anis si c'est la première fois
12 gr d'anis si on aime bien ça
Un peu d'huile pour les plaques de cuisson
ou du papier sulfurisé

LES ÉTAPES



Étapes : [1] [2] & [5]

1. Dans un cul de poule, casser les 3 gros œufs. Ajouter les 200 gr de sucre. Mélanger grossièrement à l'aide d'une cuillère en bois.
2. Avec le batteur électrique, fouetter le mélange « œufs-sucre » durant 15 min. (30'' à 1' par enfant)
3. Pendant ce temps, peser 275 gr de farine de blé et 6 ou 12 gr d'anis. Si c'est une découverte pour les enfants, nous vous conseillons 6 gr maxi.
4. Étaler un torchon propre sur la table. Verser les graines d'anis vertes au centre. A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, les écraser pour libérer leur arôme.
5. Verser les miettes de graine dans la farine.
6. Mélanger.
7. Ajouter le mélange « farine-graines d'anis » à la préparation « œufs-sucre »
8. Mélanger avec une cuillère en bois jusqu'à obtenir une texture bien lisse (sans grumeaux)
9. Dresser de petites boules de pâte sur une plaque huilée à l'aide de deux cuillères à café. Penser à les espacer d'un centimètre.
10. Enfourner à 190 °C (four chaud) pour une cuisson de 12 min.
11. Le dessus des bredeles doit rester bien blanc pour être croquant !



VERS UNE ALIMENTATION
#DURABLE #SAVOUREUSE #ACCESSIBLE #CONVIVIALE

Papille
par Les Sens du Goût

