



Les Gourmandises de Marina

ANIS BREDELE

Un classique de la cuisine Alsacienne, délicieux accompagné de spaëtzle (pâtes alsacienne) et d'un Riesling bien frais.

Ingrédients :

300 grs de farine

300 grs de sucre

3 oeufs

20 grs d'anis

Mélanger les œufs entiers et le sucre durant 15 à 20 minutes.

Rajouter les grains d'anis et la farine tamisée.

Faire des tas avec 2 petites cuillères ou une poche à douille sur une tôle.

Laisser reposer une nuit à température ambiante.

Faire cuire 10-15 minutes à four moyen, il ne faut pas que les bredele ne brunissent.

Il est important de battre les œufs et le sucre pendant au moins 15 minutes, ce qui permettra au bredele de « crouter » d'avoir cette forme de champignon.

<http://re7demarina.canalblog.com/>