

Springerles {biscuits alsaciens à l'anis}

Pour une vingtaine de biscuits

2 œufs

250g de sucre en poudre

250g de farine

1/2 zeste de citron

1 pincée de levure chimique

1 cuil à soupe de graines d'anis

1 cuil à café de rhum

1 pincée de sel

Diluez la levure dans le rhum.

Battez les œufs avec le sucre, faites mousser le mélange. Ajoutez la levure diluée dans le rhum, le zeste de citron, et le sel. Pour finir incorporez la farine. Formez une boule avec la pâte filmez-la et laissez la reposer au frais pendant 30 minutes.

Reprenez la pâte, déposez la sur un plan de travail fariné et étalez-la sur une épaisseur de 5 à 7 mm. Farinez légèrement la surface et découpez des rectangles de 2 cm sur 3 environ. (Si vous avez un moule à pain d'anis pressez-le sur la pâte pour imprimer le relief puis découpez la pâte).

Saupoudrez les graines d'anis sur une plaque recouverte de papier cuisson puis déposez les rectangles de pâte par dessus ainsi les graines d'anis vont s'incruster dans la pâte.

Couvrez d'un film alimentaire et laissez reposer 24h au frais.

Au bout de ce temps de pause, préchauffez le four à 160°C et enfournez à 160°C pendant 15 à 20 minutes.

A la sortie du four, laissez refroidir les springerles puis mettez-les dans une boîte en fer ou ils pourront se conserver pendant 2 à 3 semaines, ils deviendront alors plus moelleux. Si vous les voulez croustillant, laissez-les refroidir à l'air libre et consommez-les tout de suite.