

Echaudés

Cuisson : de 35 à 40 mn à 150°C – Sole pulsée – Grille à mi-hauteur

Ingrédients :

- 2 oeufs
- 1 pincée de sel
- $\frac{3}{4}$ verre de sucre
- $\frac{1}{2}$ verre d'anis en grain (+ éventuellement une dose de Pastis !)
- $\frac{1}{2}$ verre d'huile
- 1 verre de lait
- $\frac{1}{2}$ paquet de levure
- 600g de farine

Préparation :

- Préchauffer le four à 150°.
- Faire une pâte avec l'ensemble des ingrédients Elle doit être consistante et ferme. La mettre en boule et la laisser reposer de 10 à 15 mn.
- Etaler la pâte (1 à 2 cm d'épaisseur) en formant un rectangle, découper des bandes de 4 à 5 cm de large puis des triangles.
- Faire chauffer de l'eau et jeter les triangles de pâte dans **l'eau bouillante**. Quand ils remontent à la surface, égoutter les échaudés sur un torchon.
- Les disposer sur une plaque recouverte de papier cuisson (ou directement sur une plaque en silicone). Les retourner à mi-cuisson.

Durée totale de cuisson au four : de 35 à 40 mn.