



## Biscuits alsaciens à l'anis



3 œufs moyens, soit 150g, 250g de sucre, 275g de farine, 15g d'anis vert  
La veille : Mélanger au robot les œufs entiers et le sucre, 10mn à vitesse rapide puis 10mn à vitesse moyenne. Incorporer en une seule fois la farine tamisée + l'anis vert écrasé au rouleau à pâtisserie, ne pas travailler la pâte. Mettre dans une poche à douille unie et pocher de petites boulettes sur une feuille de silpat. Laisser croûter 6 à 7 heures dans une pièce chaude, ou mieux une nuit

Le lendemain : Préchauffer le four à chaleur tournante à 210°. Enfournier en baissant aussitôt la T° à 190° et cuire environ 12mn en surveillant la couleur, les petits biscuits ne doivent pas trop colorer.

Pour qu'ils gardent leur croquant, les conserver à l'abri de l'air dans une boîte en fer

Important : Le poids des œufs et le temps de mélange au robot !