



BISCUITS ALSACIENS A L'ANIS



**Les ingrédients** : 3 beaux œufs de la ferme si possible, 250g de sucre blond de canne, 275 g de farine T55, 15g d'anis vert.

**La veille** : dans la cuve du robot fouetter le sucre et les œufs pendant 17 minutes (si, si). Pendant ce temps trier l'anis vert, le broyer éventuellement puis l'ajouter à la farine tamisée. Préparer 3/4 plaques de cuisson recouvertes de papier siliconé. Ajouter en une seule fois la farine parfumée et tamisée dans l'appareil sucre/œufs et mélanger toujours au fouet et à vitesse moyenne juste le temps que l'appareil soit bien lisse. Mettre en poche avec une douille lisse de 10. Pocher comme de petits macarons en quinconce sur les plaques. Réserver une nuit dans une pièce à température ambiante pour les faire sécher.

**Le jour même** : préchauffer le four à 200°, baisser la température à 180° au moment d'enfourner et laisser cuire 8 à 10min. Les biscuits ne doivent pas colorer. Laisser refroidir avant de les décoller du papier siliconé.

**PS** : avec cette quantité j'ai fait 3 plaques et demie

@La cuisine de Mercotte 2024

<https://www.mercotte.fr/>