

Pastis Landais au magimix

Informations

Préparation : 3 min	Cuisson : 75 min	Durée : 78 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 8	Etapas : 3	Astuces : 14	

Ingrédients

400G de farine
200G de sucre en poudre
160G d'huile
160G de vin blanc
3 oeufs
2 CàS d'alcool anisé comme le Pernod Ricard (ou Pastis pour les Marseillais)
1 paquet de levure de boulanger
1 pincée de sel

Etapas

Préchauffer le four sur 160°C

Â»

Mettre les oeufs, le sucre semoule, le sel dans le bol du thermomix et mixer 30 secondes sur la vitesse 4.

Â»

Ajouter l'huile, le vin blanc, la farine, la levure, l'alcool anisé Pernod Ricard et régler 50 secondes sur le vitesse 5.

Â»

Mettre la pâte dans un plat rond allant au four et enfourner 1h15.

A déguster tiède, le pastis landais est meilleur