

Canistrellis au champagne et à l'anis

On s'est ouvert une bouteille de champagne pour fêter notre arrivée sur Strasbourg. Il restait du champagne, alors j'en ai fait des canistrellis de luxe!!!



Ingrédients

- 600 g de farine de type T55
- 250 g de sucre
- 2 sachets de poudre à lever
- 250 ml d'huile d'olive
- 150 ml de champagne
- 2 c. à soupe de pastis
- 5 c. à soupe de graines d'anis
- 1 pincée de sel fin

Réservez 50 g de sucre.

Mélangez les ingrédients secs et faites-en une fontaine. Ajoutez y au centre, les ingrédients liquides. Mélangez en incorporant progressivement la farine. Ajoutez l'anis. Pétrissez la pâte pendant quelques minutes. Faites une boule puis laissez-la reposer au frais pendant au moins 15 minutes.

Étalez la pâte afin d'obtenir un carré ou un rectangle de 1 à 2 cm d'épaisseur. Saupoudrez du reste de sucre sur la pâte et incrustez-le en passant le rouleau à pâtisserie. Découpez la pâte en morceaux d'environ 3 x 3 cm. Placez les canistrellis coupés sur une plaque de cuisson.

Enfournez dans le milieu du four à 180°C pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que le dessus soit bien doré.

Mes suggestions

- Remplacez le pastis par de l'eau de vie ou de la liqueur d'anis.

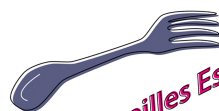
- [Canistrelli au vin blanc, huile d'olives et anis](#)



- [Canistrellis aux feuilles de lavande, écorce de citron, huile d'olive](#)



De la Fourchette...



... aux Papilles Estomaquées...

... Made By TitAnick

