



LES CRETES DE COQ A L'ANIS

Ingrédients

125g de beurre
2 oeufs
200g de sucre glace
1 pincée de sel
1cs d'anis
1cs de kirsch
250 g de farine

Préparation

Battre en mousse l'œuf, le sel et le sucre glace. Incorporer l'anis, puis la farine en la tamisant. Former des boudins de pâte de l'épaisseur d'un doigt et couper en tronçons de 6 cm. Les entailler 2-3x en diagonales et les incurver.

Les mettre sur une plaque beurrée et laisser sécher 12h-15h à température ambiante.

Cuisson

20 min. à 140°

Le secret de Tante Rita

Les Chräblis n'aiment pas les courants d'air et elles sont suffisamment sèches lorsqu'un bord plus clair se forme à la base. Et attention aux dents !