



Pains, viennoiseries
Pastis landais



1h45 **15 min** **30 min** **1h** **378**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

Pâte

250 g **Farine**
3 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
100 g **Sucre semoule**
80 g **Beurre**
1 **Gousse(s) de vanille**
1 c. à soupe **Eau de fleur d'oranger**
1 c. à café **Levure de boulanger**
1 **Sel**

Finition

1 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
1 c. à soupe **Eau**
30 g **Sucre(s) en morceaux**

Étape 1

Les étapes

- 1 Mettre la farine dans le saladier avec le sucre, la levure, mélanger.
- 2 Pour une meilleure fermentation, délayer la levure avec un peu d'eau chaude juste avant de s'en servir.
- 3 Dans un autre saladier, faire fondre le beurre au micro-ondes 1 minute. Ajouter les œufs un à un en fouettant bien entre chaque ajout.
- 4 Extraire les graines de la vanille. Ajouter dans le saladier de beurre le sel, les graines de vanille et l'eau de fleur d'oranger.
- 5 Verser les liquides sur les ingrédients secs et mélanger du bout des doigts jusqu'à obtenir une pâte solide qui se décolle légèrement des bords du saladier.
- 6 Si la pâte semble trop épaisse, ajouter une cuillère à soupe de lait. Si elle semble au contraire trop liquide, ajouter 1 cuillère à soupe de farine.
- 7 Verser la pâte dans le moule à manqué et la laisser doubler de volume (1 heure environ) sous un linge.
- 8 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 9 Battre le jaune d'œuf avec l'eau puis étaler cette préparation à l'aide du pinceau sur le pastis. Saupoudrer

avec le sucre.

10 Enfourner pendant 30 minutes.