Lo Pastis landés

Lista deus ingredients :

▪10 g de luvami panissèir

▪100 ml de leit

▪3 ouus

▪80 g de burre honut

▪100 g de sucre

▪1 quilheir a cafè de vaunilha liquida o sucre vaunilhat

▪1 quilheir a sopa de ròm

▪1 quilheir a sopa d'aiga de hlor d'irangèr (completament facultatiu)

▪300 g de haria - 1 pinçada de sau

1⃣ Mesclatz lo luvami e le leit dens un recipient e dishatz dissòlver lo luvami

2⃣ Ajustatz los ouus, lo burre honut, lo sucre, lo ròm, (le hlor d'irangèr), le vaunilha e le pinçada de sau. Pui vessatz le haria chic a chic en prestissants dinc a le pasta singui omogèna

3⃣ Dishatz pausar le pasta dens un indret tèbe e esperar haut o baish uu òra que singui luvada

4⃣ Precauhatz lo horn a 180°, pui guarnir un motle haut de papèr, còeir leugèrament greishat. Pui, prestitz le pasta, pui vessatz-le dens lo motle

5⃣ Dishatz pausar enqüèra 30min haut o baish pui, dab l'ajuda d'uu passadera (colader), saupicatz-lo dessús dab sucre glaça...

6⃣ En·hornatz a 180° pendènt haut o baish 35 mn. N'esitatz pas a verificar le fin deu còier en picants le lama d'un cotèth dens le còca : que diu ne sortir seca !

7⃣ Dishatz en·hredir sus uu grasilha davant de desmotlar

8⃣ Darrèra estapa, que podetz servir dab crèma anglesa, confitura maison o enqüèra geleda d'arrasimeta...

E adara, n'i a pas mèi que disgustar !! Bon apetit !

Fòto : Pastis Landés de le Maison Laborda a Ozort en Shalòssa