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

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

 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

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

 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

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

 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 !

 Dishatz en·hredir sus uu grasilha davant de desmotlar

 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