

Crêtes de coq (biscuits à l'anis)

Ingrédients

Pour env. 45 biscuits

beurre pour la plaque

2 oeufs

1 pincée de sel

200 g de sucre glace

1-1½ cs d'anis

250-270 g de farine



Préparation

Préparation: 40 minutes

Cuisson: 20 minutes

Séchage: 12 heures

Prêt en 13 heures

1. À l'aide du batteur électrique, battre en mousse l'oeuf, le sel et le sucre glace jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporer l'anis, ajouter la farine en tamisant et rassembler en une pâte.
2. Former des boudins de pâte de l'épaisseur d'un doigt (env. 1,5 cm Ø), couper en tronçons d'env. 6 cm. Les entailler 2-3 fois en diagonale et les incurver légèrement. Disposer les crêtes de coq sur la plaque beurrée et laisser sécher 12-15 h à température ambiante.
3. Cuire env. 20 min au niveau de la deuxième rainure depuis le bas du four préchauffé à 140° C (sans chaleur tournante). Laisser la porte du four légèrement entrouverte en y glissant une cuillère en bois. Laisser refroidir un peu les biscuits, les détacher de la plaque avec une spatule et les laisser entièrement refroidir sur une grille.

Ne pas utiliser de papier sulfurisé. Seule une plaque beurrée permet d'obtenir des fonds de biscuits réguliers.

Le temps de séchage varie selon la température de la pièce. Lorsqu'un bord blanc apparaît sur la partie inférieure des biscuits, c'est qu'ils sont secs.

Les crêtes de coq se conservent jusqu'à un mois dans une boîte à biscuits.

Pour ceux qui les préfèrent mous, glisser les crêtes de coq dans un sachet de congélation refermable dès qu'ils ont refroidi et les mettre ainsi dans une boîte à biscuits.

Valeurs nutritionnelles

Une part contient: 40 kcal; protéines: 1 g; lipides: 0 g; glucides: 8 g.