



Petits Oiseaux à l'Anis

Ingrédients (pour env. 9 pièces)

- 500 Gr de farine
- 1 CS de sel
- 1 CS rase de sucre
- ½ cube (21 gr) de levure de boulanger
- 2 dl de lait
- 1 dl de crème 35%
- ¾ de CS d'anis
- 2 CS de raisins secs
- 1 jaune d'œuf (pour enduire les oiseaux)



Préparation de la pâte

- Mélanger la farine, le sel et le sucre.
- Diluer la levure dans un peu de lait tiède, ajouter à la farine.
- Ajouter le reste du lait, la crème, l'anis et les raisins secs
- Pétrir le tout pour former une pâte
- Laisser reposer à couvert, à température ambiante, pendant 40 minutes.



Façonnage des oiseaux

- Partager la pâte en neuf parties
- Former des rouleaux de 25 cm de long
- Tordre chaque rouleau en forme d'oiseau
- Poser les oiseaux sur du papier cuisson, sur la plaque du four et les enduire de jaune d'œuf
- Laisser reposer au frais pendant 20 minutes
- Mettre au four préchauffé à 200 °C et faire cuire pendant 20 minutes

Les oiseaux peuvent se servir, à choix, avec du beurre frais, de la confiture, et surtout, ils sont délicieux servis avec les confites et les gelées de fleurs de Cécile ;)