

Le pastis landais

<https://www.papillesetpupilles.fr> (recette de Julie Andrieu issue des carnets de Julie)

Ingrédients pour 3 gros pastis (1 gros et 2 petits),
chacun pour 8 personnes :

- Farine : 900 g + 100 g (600 g + 66 g)
- Levure de boulanger sèche : 15 g (10g)
- Beurre : 300 g (200 g)
- Oeufs : 12 (8 oeufs)
- Sucre : 300 g (200g)
- Sucre vanillé : 4 sachets (2 sachets)
- Extrait de vanille : 30 ml (20 ml, soit 20 g)
- Rhum brun : 15 cl (10 cl, soit 80 g)
- Sel : 1 grosse pincée (1 petite)



- **Le levain** : émiettez la levure dans un saladier, ajoutez 100 g de farine (66 g) puis 15 cl d'eau tiède (soit 150 g - 10 cl, soit 100 g - chauffer 15" au four à micro-ondes). Mélanger et laissez pousser 1 heure minimum couvert d'un linge dans le four éteint préchauffé à 50°C.
- Faites fondre le beurre.
- Dans un grand récipient creux, cassez 6 œufs entiers (4). Ajoutez 6 jaunes (4) et réservez les blancs que vous monterez en neige. Incorporez le sucre, la vanille liquide, le sucre vanillé, le levain, le rhum. Mélanger. Ajoutez le beurre fondu, le sel, mélanger.
- Ajouter les 900g de farine (600 g) progressivement.
- Intégrer les blancs en neige, en soulevant la pâte, jusqu'à ce que la pâte soit lisse et souple. Transférer dans le moule (attention à ne pas remplir plus que 1/2 hauteur, la pâte va plus que doubler de volume!!).
- Laisser pousser 1 h 30 au minimum dans un four éteint préchauffé à 50°C. La pâte doit avoir plus que doublé de volume. Saupoudrer de sucre grain après 1/2 heure de pousse.
- Préchauffez le four à 160°C (ne pas oublier de sortir les moules!!), puis enfourner.
- Laissez cuire 30 à 35 minutes pour les grands moules et 20 minutes pour les petits.
- Testez la cuisson en plantant la lame d'un couteau. Si elle ressort sèche, c'est cuit ! Savourez tiède ou froid.

Conseils :

- Annie recommande de verser de l'eau sur la plaque de votre four si celui-ci fonctionne au gaz car ils ont tendance à dessécher un peu les aliments.
- Pour la "pousse", je place levain et pâte dans le four éteint pour que la température soit constante et éviter les courants d'air.