**Gâteau au Pastis**

Je vous propose aujourd'hui un petit tour dans les Pyrénées pour déguster un gâteau gourmand (super simple à faire) et qui est tout à fait du goût de monsieur avec son petit côté anisé !

[Facile](http://cuisine.journaldesfemmes.com/recette-facile)

**Pour 8 personnes :**

* 300 g de [farine](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/289/farine.shtml)
* 150 g de [beurre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/287/beurre.shtml)
* 120 g de [sucre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/285/sucre.shtml) en poudre
* 3 [oeufs](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/226/oeuf.shtml)
* Un verre à liqueur de Pastis
* 1 pincée de [sel](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/284/sel.shtml)
* 1 sachet de levure chimique
* 20 cl de [lait](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/286/lait.shtml)
* **Préparation :** 10 mn
* **Cuisson :** 40 mn
* **Repos :** 0 mn

**Préparation Gâteau au Pastis**

**1**Dans un saladier, malaxez le beurre et le sucre. Ajoutez les œufs un à un en remuant énergiquement puis continuez en ajoutant le lait, la levure, le sel, le pastis et la farine. Mélangez pour obtenir une pâte lisse et homogène.

**2**Beurrez un [moule à manqué](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/90/moule-a-manque.shtml) et versez-y la préparation. Enfournez 40 minutes à 180°C.

**3**Laissez refroidir avant de déguster !

Pour finir... Bon appétit !