**Pastis landais**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | [Pastis landais](javascript:openWindow('/femmes/cuisine/cgi/recette/image.php?f_id_recette=310380&f_cle_recette=1050205299');)   * Au petit déjeuner, au goûter, ou bien comme dessert avec un fruit ou une boule de glace, cette brioche se déguste à toute heure, froide ou chaude. Sa consistance aérienne est très agréable. "   **Pour 6 personnes :**   250 g de farine   1 verre de [lait](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-lait/)   10 g de [levure de boulanger](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-levure-de-boulanger/)   100 g de [sucre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-sucre/)   1 pincée de sel   2 cuillères à soupe de [rhum](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-rhum/)   1 [zeste](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/111/zeste/) de [citron](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/83/citron/) ou 5 cl de jus de [citron](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/83/citron/)   100 g de [beurre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-beurre/)   3 [oeufs](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/226/oeuf/) |  | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | |  |  |  | | --- | --- | --- | |  | [Recette facile](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-facile/) |  | | |  | | **Préparation :** 15 mn  **Cuisson :** 35 mn  **Repos :** 60 mn | |  | | |
| |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  |  |  |  |  |  |  | |
| * **Préparation** |
| |  |  |  | | --- | --- | --- | |  |  1     Emietter la [levure de boulanger](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-levure-de-boulanger/) dans le verre de [lait](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-lait/) tiède et laisser ramollir une dizaine de minutes, puis mélanger. Incorporer ce mélange à la farine. | | |  |  2     Ajouter le sel, le sucre, le [rhum](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-rhum/) et le [zeste](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/111/zeste/) de [citron](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/83/citron/) râpé (ou le jus de [citron](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/83/citron/)). [Battre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/10/battre/) la pâte, ajouter le [beurre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-beurre/) fondu et les [oeufs](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/226/oeuf/) et bien pétrir. | | |  |  3     Verser dans un [moule](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/94/moule/) à bords hauts et laisser [lever](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/79/lever/) pendant 1 heure dans un endroit tiède à l'abri des courants d'air. | | | Pastis landais | |  4     Faire cuire environ 35 mi | |