**Pastis landais**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Pastis landais * 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 |

 |