

LES ECHAUDES

Ingrédients pour une quinzaine d'échaudés :

- 250 gr de farine (de préférence T65 sinon T55)
- 1 œuf
- 60 gr de sucre
- 5 cl d'huile (pépins de raisin ou tournesol)
- 5 cl de lait
- 5 cl de crème fraîche épaisse
- 1 pincée de sel
- 5 gr de graines d'anis

Dans un cul de poule, verser la farine. Faire une fontaine et ajouter tous les autres ingrédients. Pétrir jusqu'à obtenir une pâte homogène. Au besoin, ajouter un peu de farine pour obtenir une pâte ni trop sèche ni trop humide.

Faire bouillir une bonne quantité d'eau dans une marmite haute.

Etaler la pâte sur ½ cm d'épaisseur.

Découper des ronds à l'aide d'un emporte-pièce ou d'un verre.

Les replier en trois et enfoncer le milieu.

Ebouillanter les échaudés 4 par 4 dans la marmite. Lorsqu'ils remontent à la surface, les faire égoutter sur un torchon.

Les placer sur une plaque qui va au four.

Cuire 25 à 30 environ dans un four préchauffé à 210°/ 220°(selon son four). Les retourner éventuellement au bout de 20 mn et poursuivre la cuisson. Ils doivent être bien dorés.