

## Crêtes de coq/Biscuits à l'anis

pour env. 60 pièces

Séchage: 24 à 48 h  
Cuisson: env. 25 min

4 œufs (230 à 250 g, pesés avec la coquille)  
450 g de sucre glace  
1 pincée de sel  
1 ½ c. à soupe d'anis  
1 c. à soupe de kirsch

550 à 600 g de farine

mettre le tout dans une terrine, travailler env. 5 min avec les fouets du batteur électrique jusqu'à ce que l'appareil blanchisse  
ajouter, rassembler en pâte

**Façonnage:** couper des rouleaux d'env. 1 ½ cm Ø en morceaux d'env. 5 cm de long, inciser ceux-ci légèrement 2 à 3 fois en biais, puis plier un peu.

**Séchage:** déposer les crêtes de coq sur une plaque légèrement graissée (pas de papier). Pour obtenir de jolies crêtes de coq, ne pas les déplacer. Sécher à température ambiante 24 à 48 h, éviter les courants d'air.

**Cuisson:** env. 25 min dans la partie inférieure du four préchauffé à 140 °C, glisser le manche d'une spatule en bois pour garder la porte entrouverte. Laisser refroidir quelque peu les biscuits, détacher à la spatule.



**1) Séchage des biscuits à l'anis:** les biscuits à l'anis sont suffisamment secs lorsqu'un bord plus clair se forme sur la partie inférieure.

**2) Biscuits moulés à l'anis:** en pressant la pâte sur un moule, les formes sont mieux dessinées.

### Autres idées

#### **Biscuits à l'anis**

Sur un peu de farine, abaisser la pâte par portions sur 1 cm, découper des formes à volonté à l'emporte-pièce.

Séchage et cuisson: voir ci-dessus.

#### **Biscuits moulés à l'anis**

Préparer la pâte avec 500 g de sucre glace au lieu de 450 g.

Façonnage: sur un peu de farine, abaisser la pâte sur 1 cm d'épaisseur. Fariner légèrement le moule, poser la pâte, bien presser, découper au couteau.

Séchage et cuisson: voir ci-dessus. Selon la grandeur du moule, il faut compter jusqu'à 48 heures pour le séchage.