Pâté créole

Ingrédients

- 500 g de farine
- 125 g de sucre
- 250 g de beurre
- 3 jaunes d'œufs + 1 entier
- ½ sachet de levure chimique
- 50 g d'anisette
- ¼ cuil à café de safran (curcuma)
- ¼ cuil à café de thym
- 1 pointe de poivre
- ¼ cuil à café de sel

Thermomix : 1 min

Temps de cuisson au four: 45 mn

Commentaires :

Recette :

1- Mélanger le safran à l'anisette dans un verre
2- Couper le beurre en morceaux et le mettre dans le bol avec tous les ingrédients et programmer 1 mn sur fonction épi en vous aidant de la spatule.
3- Sortir la pâte du bol et laisser reposer au frais de 30 mn à 1 h.
4- Réserver une petite boule de pâte pour la décoration.
5- Façonner sur une plaque de four garnie de papier sulfurisé ou mettre dans un moule beurré.
6- Décorer avec des fleurs, des feuilles ou des grappes de raisin en utilisant la pâte gardée pour la décoration.
7- Dorer au jaune d'œuf
8- Cuire à 190° environ 45 mn