

**CANISTRELLI DE CORSE**



**Ingrédients :**

500 g de farine  
150 g d'huile (colza, arachide, tournesol...)  
130 g de sucre  
130 g de vin blanc  
3 cuillères à soupe de graine d'anis  
2 cuillères à soupe de pastis  
1 pincée de sel  
1 sachet de levure  
papier sulfurisé

**Préparation**

Four à 170°  
Mélanger farine, sel, levure et sucre.  
Ajouter vin blanc, huile, pastis et très bien mélanger.  
Ajouter les graines d'anis et re-mélanger.  
Étaler la pâte sur le papier sulfurisé en couche de 1 cm.  
Couper des lanières de 2 cm de large en losange.  
Mettre au four 20 mn (ils doivent être rosés et non dorés).

Avec les losanges ainsi obtenus, vous pouvez vous amuser à faire de l'écriture... s'il vous en reste ! C'est pas mal sur le sac de guidon.

Bonne cuisine.

Recette proposée par Marie-Rose.

Mots-clés :