



Pastizzu

Ingrédients :

1 l de lait
2 verres de farine de châtaigne
2 œufs
200 g de sucre semoule
6 morceaux de sucre (pour caramel)
Un peu de pastis

Sur feu doux, délayer la farine de châtaigne avec le lait.

Cuire en remuant constamment.

Dès l'apparition du bouillon, joindre le sucre, les deux jaunes d'œuf et les blancs montés en neige ferme.

Ajouter le pastis et verser cette préparation dans un moule préalablement caramélisé.

Mettre au bain-marie et passer à four chaud (th 6) 20 min environ.

Recette conçue par Gisèle Lovighi