



Tourteau à l'anis vert – Tortell de Vilafranca de Conflent

Spécialités de Villefranche de Conflent et de sa région, les tortells sont des pains de fêtes en forme de couronnes et souvent dégustés pendant les fêtes de Noël.

Ingrédients 8 personnes :

500g de farine
10 g de sel fin
50 g de sucre semoule
50 g de sucre semoule pour le saupoudrage
30 g de levure de boulanger
60 g d'anis vert
100 g de beurre
2 œufs entiers
1 jaune d'œuf
Eau tiède

Préparation :

Dans un saladier, délayer la levure avec de l'eau tiède.

Ajoutez la farine, les 2 œufs battus, le sel, le sucre, le beurre en petits dés et l'anis.

Pétrissez la pâte et laissez ensuite lever pendant 1h30 à 25°C.

Rabattez la pâte pour en chasser les gaz, et façonnez-la en forme de couronne.

Laissez lever à nouveau 30 minutes, couverte d'un torchon.

Préchauffez votre four à 220°C

Dorez à l'aide du jaune d'œuf battu et à l'aide d'un ciseau, faites de légères entailles sur le dessus.

Laissez cuire au four à 220°C pendant 20 à 25 minutes.

À la sortie du four, saupoudrez de sucre semoule et laissez refroidir.

Bon profit !

