



Des plats de fête du bout du monde

Pâques arrive à grand pas.

Découvre une recette traditionnelle de Pâques du sud de l'Italie.

En Italie, on déguste le Campanare della Nonna mais surtout on le partage en l'offrant à ceux que l'on aime. Il s'agit d'un biscuit classique généralement en forme de cloche, d'œuf, de panier ou de poisson, surmonté d'un œuf de poule.

Ingrédients

- 4 œufs moyens
- 575 g de farine
- 200 g de sucre
- 125 g de beurre mou
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 sachet de levure chimique
- Un peu de lait



Matériel

- Papier sulfurisé (de cuisson)
- Couteau
- Rouleau à pâtisserie
- Film alimentaire
- Un petit pinceau
- Grand et petit bol

Préparation

- 1 Mélange les œufs.
- 2 Rajoute-les à tous les autres ingrédients.
- 3 Le mélange doit être sableux.
- 4 Fais une boule. Si la pâte est trop sèche ajoute un peu de lait, si elle est trop collante rajoute un peu de farine. Si tu as le temps, laisse reposer la pâte (recouverte d'un film plastique) 15 à 20 min au réfrigérateur.
- 5 Étale la pâte sur du papier sulfurisé légèrement fariné. À l'aide d'un couteau, dessine et coupe le Campanare en forme d'œuf.
- 6 Sur une plaque de four garnie de papier sulfurisé, dépose et décore les Campanare. Puis badigeonne-les de lait avec un pinceau. Pour la décoration, tu peux poser un œuf avec 2 bandes de pâte pour le tenir. Il sera cuit lors de la cuisson.
- 7 Cuis 20 à 25 min au four à 175°.

Sources : www.recettes-de-marie.com

