**Recette des tiantiournes**

**(pâtisserie)**

Ingrédients pour 80 à 100 pièces:

* 40 gr de sucre
* 20 gr de levure
* 20 gr de sel
* Sucre glace
* 1 kg de farine
* 12 oeufs
* 200 gr de beurre
* Rhum et vanille

Matériel :

* Emporte-pièces

Solution :

Se travaille comme une pâte briochée. Tout mélanger les ingrédients sauf le sucre glace. Etendre très fin, et découper à l' emporte-pièce. Les fendre et les nouer. Passer à la friture à 150 degrés. Saupoudrer de sucre glace.