



Les petites recettes à l'Anis de Flavigny®



## Crème fouettée aux Petits Anis®

 10 minutes    Difficulté     Pour 4 personnes

### Ingédients

- 20 cl de crème liquide entière
- 10 cl de lait
- 50 g de Petits Anis® arôme anis

Se décline à l'envie avec d'autres arômes : violette, citron, rose, café...

### Préparation

- Dans une casserole, verser la crème et le lait. Mélanger.
- Ajouter les Anis de Flavigny®, puis faire chauffer pour les faire fondre. Mélanger régulièrement.
- Lorsque les bonbons sont fondus, filtrer la préparation à l'aide d'un chinois pour ôter les graines d'anis, et la verser dans le siphon.
- (Insérer la cartouche de gaz, le siphon tête en bas, et secouer vivement)
- Mettre le siphon au moins 2h au frais, à l'horizontale, jusqu'au moment du service.

Recette réalisée par Elodie, notre assistante commerciale Export, et bloggeuse.



Anis de l'Abbaye de Flavigny  
21150 Flavigny-sur-Ozerain - Tél. 03 80 96 20 88