



Les petites recettes à l'Anis de Flavigny®

## Crumble Pommes Coings aux Petits Anis®

 20 minutes *Difficulté*    *Pour 8 personnes*

### *Ingédients*

#### **Pour la pâte à crumble :**

- 200 g de farine
- 100 g de cassonade
- 100 g de Petits Anis®
- 120 g de beurre demi sel  
à température ambiante

#### **Pour la préparation de fruits :**

- 8 pommes
- 4 gros coings
- 40 g de cassonade
- 20 g de beurre

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

[www.anisdeflavigny.com](http://www.anisdeflavigny.com)

# Préparation

## 1. La préparation de fruits

- Eplucher les pommes et les coings, puis les couper en gros dés.
- Dans une poêle, faire fondre le beurre avec la cassonade. Une fois la cassonade fondue, ajouter les fruits et les faire caraméliser.
- Lorsque les fruits sont cuits, les répartir dans des verrines ou ramequins.

## 2. La pâte à crumble

- Concasser très finement les Petits Anis® au pilon (ou les broyer avec le mixeur) puis incorporer la cassonade, et la farine.
- Ajouter le beurre et mélanger le tout du bout des doigts de façon à obtenir une pâte sableuse.

## 3. Le montage

- Préchauffer le four à 180° / thermostat 6.
- Saupoudrer de pâte à crumble la préparation de fruits, dessus sans tasser.
- Mettre au four et laisser cuire environ 20 min jusqu'à ce que le dessus devienne brun-doré. Surveiller de temps en temps pour vérifier que ça ne colore pas trop vite.
- Laisser tiédir avant de déguster.

### L'astuce du Chef

C'est toute la finesse et la subtilité de la graine d'anis vert enfermée dans le cœur des Petits Anis® qui va venir relever le goût des fruits caramélisés.

### L'astuce n°2

Le Chef a choisi un crumble pommes-coings mais ce sera tout aussi bon avec un mélange pommes-cassis, pommes-groseilles, pommes-poire, ... laissez libre cours à votre imagination !



Recette réalisée par Dominique Fieux,  
Chef cuisinier-traiteur,  
à Nuits-Saint-Georges.



**Miam !**

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

[www.anisdeflavigny.com](http://www.anisdeflavigny.com)