



Les petites recettes à l'Anis de Flavigny®



## Financiers aux Petits Anis®

 20 minutes *Difficulté*  *Pour 30 financiers*

### Ingrédients

- 75 g de poudre d'amandes
- 150 g de sucre glace
- 35 g de farine
- 100 g de beurre de baratte
- 4 blancs d'œufs
- 80 g de Petits Anis®

### Préparation

- Dans un récipient, mélanger la poudre d'amandes avec le sucre glace, la farine et une partie des Anis® concassés.

- Fouetter les blancs d'œufs et les ajouter.

- Faire fondre le beurre dans une casserole jusqu'à obtention d'une couleur noisette et incorporer le beurre dans la préparation.

- Concasser finement les Petits Anis® à l'aide d'un mortier.

- Remplir les moules à financiers de pâte puis parsemer d'Anis® concassés.

- Mettre au four à 220°C (thermostat 7) pendant 5 minutes puis à 180°C pendant 10 minutes.

Les financiers doivent être bien dorés avant leur sortie du four.



Recette réalisée par  
Régis Bolâtre, chef au restaurant  
du Cheval Blanc à Alise-Ste-Reine



Anis de l'Abbaye de Flavigny

21150 Flavigny-sur-Ozerain - Tél. 03 80 96 20 88

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