



Les petites recettes à l'Anis de Flavigny®

Galette des Rois aux Petits Anis®

 40 minutes *Difficulté*    *Pour 8 personnes*

Ingrédients

Pour la crème pâtissière à l'Anis de Flavigny® :

- 25 cl de lait
- 30 g de graines d'anis vert
- 80 g de Petits Anis®
- 1 cuillère à café d'arôme naturel d'anis
- 2 œufs
- 30 g de farine

Pour la crème d'amandes :

- 4 jaunes d'œufs
- 100 g de sucre en poudre
- 120g de poudre d'amandes
- 60 g de beurre doux ramolli

Pour le reste de la recette :

- 2 rouleaux de pâte feuilletée pur beurre
- 1 jaune d'œuf
- 2 cl de lait

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

www.anisdeflavigny.com

Préparation

1. La crème pâtissière à l'Anis de Flavigny®

- Dans une casserole, verser le lait avec les graines d'anis et les Anis de Flavigny®. Ajouter l'arôme naturel d'anis. Faire chauffer à feu doux jusqu'à ce que les bonbons soient bien fondus. Réserver.

- Dans un saladier, battre les œufs puis ajouter la farine.

- Verser ensuite le lait bouillant préalablement filtré pour ôter les graines d'anis. Fouetter vivement le mélange.

- Reverser le contenu du saladier dans la casserole et cuire environ 3 min. après la reprise de l'ébullition pour la crème épaississe, tout en fouettant doucement.

- Lorsque la crème a bien pris, la laisser refroidir pendant 1 heure au frais.

2. La crème d'amandes

- Dans un saladier, blanchir les œufs avec le sucre (on garde les blancs pour une autre recette !).

- Ajouter la poudre d'amandes et le beurre fondu, puis mélanger.

- Sortir la crème pâtissière du frigo et la détendre au fouet, puis ajouter la crème d'amandes et mélanger.

- Remplir ensuite une poche à douille de cette préparation.

3. Le montage

- Préchauffer le four à 180° / thermostat 6. Sur une plaque allant au four, disposer un premier disque de pâte feuilletée.

Répartir la crème sur la pâte en laissant un bord libre de 2cm.

N'oubliez pas de glisser la fève !

- Poser ensuite le deuxième disque par-dessus et bien souder les bords. Décorer la galette à l'aide d'une lame de couteau sans trop appuyer pour ne pas la percer.

- Enfourner 40 minutes.

- Laisser tiédir avant de déguster.



Astuce d'Elodie

Pour une galette bien dorée, badigeonner le dessus de la pâte avec un jaune d'œuf et un peu de lait avant de l'enfourner.



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

