

Les petites recettes à l'Anis de Flavigny®



Meringues aux Petits Anis®

 20 minutes **Difficulté**  Pour 30 petites meringues

Ingrédients

- 4 blancs d'œufs
- 180 g de sucre en poudre
- 1 pincée de sel
- 60 g de Petits Anis réduits en poudre

Préparation

- Incorporer le sel aux blancs d'œufs et fouetter à vitesse moyenne jusqu'à ce qu'ils soient mousseux.
- Ajouter une partie du sucre en poudre en pluie et augmenter la vitesse du fouet. Lorsque les blancs commencent à prendre, ajouter le reste du sucre et fouetter à vitesse maximale pendant 2 mn.
- Ajouter Les Petits Anis® réduits en poudre et continuer de fouetter environ 3 mn.
- À l'aide d'une poche à douille, former les meringues sur un papier sulfurisé.
- Enfourner à 100°C / Therm. 3-4 durant 1 h 30 environ, puis laisser à four éteint pendant 2 h pour que les meringues sèchent.

 
Recette réalisée
par Natacha et
Philippe Guillier au



Restaurant de l'Abbaye,
à Flavigny-sur-
Ozerain.

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