



Les petites recettes à l'Anis de Flavigny®

Roses des sables à l'Anis

 10 minutes Difficulté  Pour 40 roses des sables

Ingredients

- 150 g de matière grasse végétale non hydrogénée
- 250 g de chocolat à cuire
- 50 g de sucre glace
- 170 g de corn flakes non sucrés
- 30 g de graines d'anis vert
- 50 g de Petits Anis concassés à l'aide d'un mortier

« Nul n'est plus heureux que le gourmand. »

Jean-Jacques Rousseau



Préparation

- Faire fondre la matière grasse végétale non hydrogénée dans une casserole à feu doux.
- Ajouter le chocolat et le faire fondre également.
- Verser le sucre glace tamisé, et continuer de remuer : votre mélange doit être bien lisse.
- Ajouter les graines d'anis vert.
- Retirer la casserole du feu et verser en une fois les corn flakes, bien remuer avec une spatule en bois ; toutes les céréales doivent être couvertes du mélange chocolat/anis.
- À l'aide d'une cuillère, former des petits tas sur une feuille de papier sulfurisé et saupoudrer d'Anis de Flavigny® concassés à l'aide d'un mortier.
- Laisser refroidir pendant 1 h.
- Décoller de la feuille les roses au chocolat/anis, les disposer sur un plat de service et déguster.



Recette réalisée par
Natacha et Philippe Guillier
au **Restaurant de l'Abbaye**,
à Flavigny-sur-Ozerain.



L'astuce du Chef

Utiliser un chocolat de qualité, c'est la clé pour réussir ce dessert gourmand !

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

www.anisdeflavigny.com

