

Les Anis de
Flavigny
un bien bon bonbon

Les petites recettes à l'Anis de Flavigny®



Crème brûlée aux Petits Anis®

🕒 20 minutes Difficulté 🧑‍🍳🧑‍🍳🧑‍🍳 Pour 8 ramequins

Ingrédients

- 10 jaunes d'œufs
- 220 g de sucre semoule
- 1 litre de crème liquide
- 1 gousse de vanille
- 40 g de sucre cassonade
- 80 g de graines d'anis
- 60 g de Petits Anis à l'anis

Se décline à l'envie avec d'autres arômes : citron, café, fleur d'oranger... que vous trouverez dans notre gamme originale. Le bonbon étant légèrement plus gros, il faudra simplement un peu plus de patience pour le faire fondre !



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

www.anisdeflavigny.com

Préparation

- Verser la crème dans une casserole avec la gousse de vanille fendue en deux et grattée, puis ajouter Les Anis de Flavigny® et les graines d'anis.
- Faire chauffer sans ébullition jusqu'à ce que les bonbons soient fondus, puis retirer la gousse de vanille.
- Dans un saladier, blanchir les jaunes et le sucre puis ajouter la crème bouillante filtrée, et mélanger délicatement.
- Allumer votre four à 100° C (Thermostat 3-4.)
- Remplir des petits moules en porcelaine ou terre cuite avec la crème et faire cuire 1 h 15, la crème devant être juste prise.
- Laisser refroidir à température ambiante puis mettre dans le réfrigérateur une nuit.
- Juste avant de servir, allumer le grill du four au maximum, saupoudrer vos crèmes de cassonade, les faire dorer sous le grill, et déguster.

L'astuce du Chef

Saupoudrer plusieurs couches de sucre pour les brûler successivement.

Miam !



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

www.anisdeflavigny.com