



Les petites recettes à l'Anis de Flavigny®



Fraisier crème diplomate, Anis et citron vert



40 minutes
de préparation



Repos : 4 h
au réfrigérateur



Pour 4 personnes

Ingrédients

- 24 biscuits à la cuillère du commerce (type Brossard)
- 5 cl de sirop léger (eau + sucre) parfumé à l'Anis de Flavigny®
- 50 cl de lait entier LINCET
- 4 jaunes d'œufs COQUY
- 100 g de sucre en poudre
- 40 g de maïzena
- 20 g de beurre doux
- 2 citrons verts (zeste et jus)
- 15 cl de crème liquide entière à 35 %
- 3 feuilles de gélatine
- 20 Anis de Flavigny® finement concassés
- 500 g de fraises
- 10 Anis de Flavigny® entiers (décoration)
- Zeste de citron vert

Préparation

- 1 Faire tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide pendant 10 min.
- 2 Porter le lait entier LINCET à frémissement avec les zestes de citron vert et les Anis de Flavigny® concassés.
- 3 Laisser infuser 15 min hors du feu à couvert, puis filtrer.
- 4 Fouetter les jaunes d'œufs COQUY avec le sucre et la maïzena jusqu'à blanchiment.
- 5 Verser le lait infusé chaud en filet en fouettant, remettre dans la casserole et cuire à feu moyen sans cesser de fouetter jusqu'à épaississement.
- 6 Hors du feu, incorporer le beurre et la gélatine essorée.
- 7 Filmer au contact et laisser refroidir à 25 °C. Monter la crème liquide entière en chantilly souple.
- 8 Incorporer délicatement à la crème pâtissière refroidie à la maryse.
- 9 Ajouter le jus d'un citron vert, mélanger et réserver au frais 20 min.
- 10 Imbiber rapidement les biscuits à la cuillère en les trempant une seconde dans le sirop parfumé à l'Anis de Flavigny®.
- 11 Poser un cercle à entremets de 18 cm sur le plat de service. Tapisser le fond d'une couche de biscuits à la cuillère imbibés en les ajustant si nécessaire.
- 12 Disposer les fraises coupées en deux, côté coupé contre le cercle, tout autour.
- 13 Garnir généreusement de crème diplomate en comblant bien les espaces entre les fraises. Ajouter le reste des fraises en cubes au centre, recouvrir de crème diplomate et lisser à la spatule.
- 14 Disposer une seconde couche de biscuits à la cuillère imbibés, appuyer légèrement et lisser les bords.
- 15 Réserver au réfrigérateur minimum 4 h, idéalement une nuit entière.
- 16 Décorer délicatement, zester le citron vert sur le dessus, disposer les Anis de Flavigny® entiers et quelques fraises en décoration.

Déguster sans modération.

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