



Les petites recettes à l'Anis de Flavigny®



Crumble fraises & rhubarbe

Par Jordan Billan Hostellerie Cèdre & Spa

Difficulté   

Pour 4 personnes

Ingrédients

Base fruits

- 50 g de sucre
- 400 g de fraises
- 400 g de rhubarbe

Crumble

- 125 g de farine
- 100 g de beurre demi-sel
- 40 g de sucre Muscovado
- 50 g de sucre blanc
- 50 g de fleur de cazette

Mousse à l'Anis de Flavigny

- 200 ml de crème
- 100 ml de lait
- 50 g d'Anis de Flavigny
- Finitions
- 50 g de noisettes de Cazette du Morvan entières
- Fleurs et feuilles d'agastache (facultatif)

Préparation

Fruits

Laver les fruits, les rincer et ôter les pédoncules des fraises. Les découper en morceaux. Éplucher la rhubarbe en prenant soin de bien enlever toute la partie filandreuse de la tige. Séparément, dans deux casseroles, faire revenir les fraises d'un côté à feu doux et la rhubarbe de l'autre à feu doux avec le sucre pendant environ 5 minutes afin d'enlever l'excédent de jus.

Crumble

Sortir le beurre au préalable du réfrigérateur afin qu'il soit mou. Mélanger tous les ingrédients afin d'obtenir une pâte bien homogène.

Mousse à l'Anis de Flavigny

Dans une casserole verser la crème, le lait et les Anis de Flavigny. Mélanger au batteur, chauffer et faire fondre les bonbons. Une fois fondus, filtrer la préparation à l'aide d'une passoire tamis et verser dans un siphon. Insérer deux cartouches de gaz à la suite en n'oubliant pas de bien secouer le siphon tête vers le bas. Réserver le siphon au moins deux heures au frais jusqu'au moment du service.



Recette réalisée par
Jordan Billan de l'Hostellerie
Cèdre & Spa à
Beaune

**ARTS &
GASTRONOMIE®**

Montage

Disposer les fraises et la rhubarbe dans le fond d'un plat ou en cassolette individuelle. Ajouter quelques brisures de noisettes entières. Émietter la pâte à crumble sur le dessus. Faire cuire au four à 180° C pendant environ 15 minutes. Lorsque le crumble est bien doré, le retirer du four.

Finitions

À déguster encore tiède, tout juste sorti du four avec un peu de mousse à l'anis et quelques éclats de noisettes du Morvan sur le dessus. Pour ajouter un peu plus de fraîcheur, râper un peu d'anis de Flavigny sur le dessus et parsemer quelques pousses ou fleurs d'agastache.

L'astuce du Chef

Si vous n'avez pas de siphon pour la mousse à l'anis, vous pouvez réduire les bonbons en poudre, monter la crème en chantilly avec un batteur et mélanger le tout.



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

www.anisdeflavigny.com