

Spécial
**SAINT
VALENTIN**



Les petites recettes à l'Anis de Flavigny®

« Éclair à l'Anis de Flavigny® et son glaçage cassis, éclats d'Anis & cœurs en chocolat »



45 minutes
de préparation



30 minutes
de cuisson



1 heure
de repos



Pour 8 éclairs
environ

Ingrédients



Pâte à choux

- 25 cl d'eau
- 100 g de beurre doux
- 150 g de farine
- 4 œufs entiers COQUY
- 1 pincée de sel fin

Crème à l'anis

- 50 cl de lait entier
- 4 jaunes d'œufs
- 100 g de sucre en poudre
- 40 g de fécule de maïs
- 120 g d'Anis de Flavigny® concassés
- 20 cl de crème liquide entière

Glaçage cassis

- 150 g de sucre glace
- 60 g de Supercassis VEDRENNE
- 1 cuillère à soupe de jus de citron

Décoration

- 80 g de chocolat noir de la Maison DUFOUX ou KLAUS Chocolatier Confiseur
- 30 g d'éclats d'Anis de Flavigny®

Préparation



- 1 Préchauffer le four à 180 °C.
- 2 Porter l'eau, le beurre et le sel à ébullition.
- 3 Ajouter la farine en une seule fois.
- 4 Dessécher la pâte sur feu moyen jusqu'à formation d'une boule.
- 5 Transvaser dans un saladier.
- 6 Incorporer les œufs un à un.
- 7 Pocher des éclairs réguliers sur une plaque recouverte de papier cuisson.
- 8 Enfourner et cuire 30 minutes.
- 9 Porter le lait à ébullition puis fouetter les jaunes avec le sucre et la fécule.
- 10 Verser le lait chaud sur le mélange.
- 11 Reverser en casserole et cuire jusqu'à épaississement.
- 12 Ajouter les Anis de Flavigny® concassés.
- 13 Laisser refroidir puis incorporer la crème montée.
- 14 Garnir les éclairs de crème à l'anis.
- 15 Mélanger le sucre glace, le sirop de supercassis et le jus de citron.
- 16 Glacer le dessus des éclairs.
- 17 Faire fondre le chocolat noir au bain-marie.
- 18 Couler le chocolat puis former des cœurs.
- 19 Laisser cristalliser au frais.
- 20 Décorer les éclairs avec les éclats d'anis et les cœurs en chocolat.

Déguster sans modération.

Astuces du chef



Concasser finement les Anis de Flavigny® pour une diffusion homogène des arômes.



Réaliser le glaçage à température ambiante pour une finition lisse et brillante.



Congeler légèrement les éclairs avant glaçage pour un nappage net et précis.

Recette élaborée par

Les Studios
image
& associés

Anis de l'Abbaye de Flavigny®

21150 Flavigny-sur-Ozerain
Tél. 03 80 96 20 88

www.anisdeflavigny.com

Les Anis de
Flavigny