



20 MINUTES • DIFFICULTÉ 
8 PETITS MOULES

Les 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 d'Anis de Flavigny



LES BONNES RECETTES À L'ANIS DE FLAVIGNY

Crème brûlée à l'Anis

La 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.
- 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.

RECETTE RÉALISÉE PAR
NATACHA ET PHILIPPE GUILLER
DANS LEUR RESTAURANT
À FLAVIGNY-SUR-OZERAIN



ASTUCE DU CHEF

Saupoudrer plusieurs couches de sucre pour les brûler successivement.



Les Anis de
Flavigny
un bien bon bonbon®

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

www.anisdeflavigny.com