



20 MINUTES • DIFFICULTÉ 
8 BELLES TRANCHES

Les ingrédients

- Pain d'épices
- Sorbet aux Anis de Flavigny
- Crème de cassis



LES BONNES RECETTES À L'ANIS DE FLAVIGNY

Plaisir glacé à l'Anis

La préparation

- Chemiser une terrine de papier sulfurisé.
- Faire un lit de pain d'épices.
- Imbiber le pain d'épices de crème de cassis.
- Garnir de sorbet aux Anis de Flavigny.
- Recouvrir de pain d'épices et continuer le montage jusqu'en haut de la terrine.
- Refermer avec le papier sulfurisé qu'il vous reste, et déposer dans le congélateur pour la nuit.
- Juste avant de servir, démouler, enlever le papier sulfurisé et découper la glace en tranches. Disposer sur un plat de service et déguster.

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



ASTUCE DU CHEF

Pour un dessert sans alcool, vous pouvez remplacer la crème de cassis par un nectar de cassis de chez Nectars de Bourgogne.



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