



20 MINUTES • DIFFICULTÉ 
ENVIRON 30 PETITES MERINGUES

Les ingrédients

- 4 blancs d'œufs
- 180 g de sucre en poudre
- 1 pincée de sel
- 60 g d'Anis de Flavigny réduits en poudre



LES BONNES RECETTES À L'ANIS DE FLAVIGNY

Meringues à l'Anis

La préparation

- Incorporer la pincée de sel aux blancs d'œufs et fouetter à vitesse moyenne jusqu'à ce qu'ils soient mousseux.
- Ajouter une partie du sucre en poudre en pluie et augmenter la vitesse du fouet.
- Lorsque les blancs commencent à prendre, ajouter le reste du sucre et fouetter à vitesse maximale pendant 2 mn.
- Ajouter les Anis de Flavigny réduits en poudre et continuer de fouetter environ 3 mn.
- À l'aide d'une poche à douille, former les meringues sur un papier sulfurisé ou une feuille silicone.
- Enfourner à 100°C durant 1 h 30 environ, puis laisser à four éteint pendant 2 h pour que les meringues sèchent.
- Disposer les meringues sur un plat de service et déguster.



ASTUCE DU CHEF

Bien monter les blancs avec le sucre en fin d'émulsion.

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



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