



20 MINUTES • DIFFICULTÉ 
6 À 8 PERSONNES

Les ingrédients

- Pain d'épices Mulot et Petitjean
- Sorbet à l'Anis de Flavigny de chez Visseyerias
- Crème de cassis Pagès de chez Védrenne

LES BONNES RECETTES À L'ANIS DE FLAVIGNY



Plaisir glacé à l'Anis

La préparation

- Chemisez une terrine de papier sulfurisé.
- Faites un lit de pain d'épices.
- Imbibez le pain d'épices de crème de cassis.
- Ajoutez les graines d'anis.
- Garnissez de sorbet à l'Anis de Flavigny.
- Recouvrir de pain d'épices et continuez le montage jusqu'en haut de la terrine.
- Refermez avec le papier sulfurisé qui vous reste, et déposez dans le congélateur pour la nuit.
- Juste avant de servir, démoulez, enlevez le papier sulfurisé et découpez la glace en tranches. Déposez sur un plat de service et dégustez.

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



CONSEIL 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