



10 MINUTES • DIFFICULTÉ 
8 PERSONNES

Les ingrédients

- 150 g de végétaline
- 250 g de chocolat à cuire
- 50 g de sucre glace
- 170 g de corn flakes non sucrés
- 30 g de graines d'anis
- 50 g d'Anis de Flavigny concassés



LES BONNES RECETTES À L'ANIS DE FLAVIGNY

Roses des sables à l'Anis

La préparation

- Faites fondre la végétaline dans une casserole à feu doux.
- Ajoutez le chocolat et faites-le fondre également.
- Versez le sucre glace tamisé, et continuez de remuer : votre mélange doit être bien lisse.
- Ajoutez les graines d'anis.
- Retirez la casserole du feu et versez en une fois les corn flakes, remuez bien avec une spatule en bois ; toutes les céréales doivent être couvertes du mélange chocolat/anis.
- À l'aide d'une cuillère, formez des petits tas sur une feuille de papier sulfurisé et saupoudrez les Anis de Flavigny concassés.
- Laissez refroidir pendant 1 h.
- Décollez de la feuille les rochers chocolat/anis, disposez-les sur un plat de service et dégustez.



CONSEIL DU CHEF

Utiliser un chocolat de qualité, c'est la clé pour réussir ce dessert gourmand

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