




10 MINUTES • DIFFICULTÉ 
ENVIRON 40 ROSES DES SABLES

Les ingrédients

- 150 g de matière grasse végétale non hydrogénée
- 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 à l'aide d'un mortier



LES BONNES RECETTES À L'ANIS DE FLAVIGNY

Roses des sables à l'Anis

La préparation

- Faire fondre la matière grasse végétale non hydrogénée dans une casserole à feu doux.
- Ajouter le chocolat et le faire fondre également.
- Verser le sucre glace tamisé, et continuer de remuer : votre mélange doit être bien lisse.
- Ajouter les graines d'anis.
- Retirer la casserole du feu et verser en une fois les corn flakes, bien remuer avec une spatule en bois ; toutes les céréales doivent être couvertes du mélange chocolat/anis.
- À l'aide d'une cuillère, former des petits tas sur une feuille de papier sulfurisé et saupoudrer d'Anis de Flavigny concassés à l'aide d'un mortier.
- Laisser refroidir pendant 1 h.
- Décoller de la feuille les roses au chocolat/anis, les disposer sur un plat de service et déguster.



ASTUCE 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