



30 MINUTES • DIFFICULTÉ 
4 PERSONNES

Les ingrédients

- 2 blancs d'œufs
- 100 g de sucre glace
- 35 g de beurre
- 30 g de farine
- 25 g de graines d'anis
- 25 g d'Anis de Flavigny concassés



LES BONNES RECETTES À L'ANIS DE FLAVIGNY

Tuiles à l'Anis

La préparation

- Préchauffez votre four à thermostat 7/8.
- Faites fondre le beurre et laissez-le refroidir.
- Fouettez les blancs d'œufs sans les faire monter. Ajoutez le sucre glace tamisé. Ajoutez-y la farine tamisée et le beurre fondu. Le mélange doit être bien lisse et sans grumeaux.
- Sur la plaque du four retournée et beurrée, déposez des petits tas (l'équivalent d'une petite cuillère à café) assez espacés. Étalez ces petits tas avec le dos de la cuillère.
- Parsemez de graines d'anis et d'Anis de Flavigny concassés.
- Enfournez. Bien surveiller car les tuiles cuisent très vite ; elles doivent être dorées sur les côtés.
- À l'aide d'une spatule en métal, retirez les tuiles et placez-les sur un rouleau à pâtisserie pour leur donner une forme bombée.
- Une fois refroidies (1 ou 2 mn), décollez les tuiles du rouleau avec précaution car elles se brisent facilement.
- Disposez-les sur un plat de service et dégustez.



CONSEIL DU CHEF

Conserver les tuiles à l'abri de l'humidité, dans une boîte bien hermétique car elles se ramollissent très vite.

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