



30 MINUTES • DIFFICULTÉ 
ENVIRON 20 TUILES GÉANTES

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 à l'aide d'un mortier



LES BONNES RECETTES À L'ANIS DE FLAVIGNY

Tuiles à l'Anis

La préparation

- Préchauffer votre four à thermostat 7/8.
- Faire fondre le beurre et laisser refroidir.
- Fouetter les blancs d'œufs sans les faire monter. Ajouter le sucre glace tamisé. Ajouter la farine tamisée et le beurre fondu. Le mélange doit être bien lisse et sans grumeaux.
- Sur la plaque du four retournée et beurrée, déposer des petits tas (l'équivalent d'une petite cuillère à café) assez espacés. Étaler ces petits tas avec le dos de la cuillère.
- Parsemer de graines d'anis et d'Anis de Flavigny concassés à l'aide d'un mortier.
- Enfourner. Bien surveiller car les tuiles cuisent très vite ; elles doivent être dorées sur les côtés.
- À l'aide d'une spatule en métal, retirer les tuiles et les placer sur un rouleau à pâtisserie pour leur donner une forme bombée.
- Une fois refroidies (1 ou 2 mn), décoller les tuiles du rouleau avec précaution car elles se brisent facilement.
- Les disposer sur un plat de service et déguster.



ASTUCE DU CHEF

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

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

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