



Les petites recettes à l'Anis de Flavigny®

Brioche aux Petits Anis®

🕒 40 minutes Difficulté 🧑🍳🧑🍳🧑🍳 Pour 8 personnes

Ingrédients

Pour la pâte à brioche :

- 350 g de farine
- 50 g de sucre
- 170 g de beurre fondu
- 4 œufs
- 150 g de Petits Anis®
- 1 cuillère à café de sel
- 2 cuillères à soupe d'eau
- 1 sachet de levure de boulangerie

Pour la dorure :

- 1 jaune d'œuf
- 20 g de Petits Anis®

Prévoir la préparation de la pâte la veille de préférence !

Anis de l'Abbaye de Flavigny
21150 Flavigny-sur-Ozerain - Tél. 03 80 96 20 88

www.anisdeflavigny.com

Préparation

1. La veille

- Dans un saladier, verser la farine, le sucre, le sel et la levure.
- Ajouter le beurre fondu et les œufs, et bien mélanger pour obtenir un pâton homogène.
- Concasser finement les Petits Anis® à l'aide d'un mortier.
- Ajouter les Petits Anis® à la préparation et mélanger à nouveau.
- Laisser reposer une nuit au réfrigérateur.

2. Le lendemain

- Dégazer le pâton et le retravailler selon la forme que vous voulez.
- Disposer le pâton dans un moule préalablement beurré.
- Laisser lever 4 heures à température ambiante couvert par un linge propre.
- Avant d'enfourner, badigeonner la brioche du jaune d'œuf pour la dorure, et saupoudrer de Petits Anis® concassés (environ 20 g).
- Enfourner dans un four non préchauffé environ 30 minutes à 160°C.
- Laisser refroidir avant de démouler.



Recette réalisée par Elodie,
notre assistante commerciale
Export, et bloggeuse.



Astuce d'Elodie

Cuire la brioche à 160°C (thermostat 5), en position ventilée de préférence, et départ à froid. En mettant la brioche dans le four froid, cela lui permettra de terminer sa pousse.

Pour cette recette, il est tout à fait possible de varier l'arôme des Petits Anis®.

Par exemple, réalisez cette brioche avec des Petits Anis® au citron :
cela plaira beaucoup aux enfants !

Les Petits Anis® existent à l'anis bien-sûr, au citron, à la violette, à la rose, et réglisse.