

Les Anis de
Flavigny

un bien bon bonbon



Les petites recettes à l'Anis de Flavigny®

Crème glacée aux Petits Anis®

🕒 30 minutes Difficulté 🧑🍳🧑🍳🧑🍳 Pour 4 personnes

Ingrédients

- 50 cl de lait
- 50 cl de crème liquide
- 6 graines d'anis vert
- 8 jaunes d'œufs
- 300 g des fruits rouges (framboises, fraises...)
- 120 g de Petits Anis® à l'anis

Préparation

- Dans une casserole, faire fondre les Anis® dans le lait et la crème en portant à ébullition.
- Ajouter les graines d'anis, couvrir et laisser infuser 15 minutes.
- Verser petit à petit les jaunes d'œufs tout en remuant.
- Faire cuire pendant 3 minutes à feu doux sans laisser bouillir et remuer constamment.
- Verser la crème dans un saladier et laisser refroidir en remuant. Puis mettre la crème au réfrigérateur pendant 3 heures.
- Filtrer au chinois puis "turbiner" dans la sorbetière.
- Servir la glace décorée de fruits rouges ou de pain d'épices.



Recette réalisée par
David Zudass,
Chef au restaurant
DZ'Envies, à Dijon.



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

www.anisdeflavigny.com