



Les petites recettes à l'Anis de Flavigny®

Plaisir glacé aux Petits Anis®

 20 minutes *Difficulté*  *Pour 8 belles tranches*

Ingrédients

- Pain d'épices
- Crème de cassis
- Crème glacée aux Petits Anis (voir notre fiche recette dédiée)

Préparation

- Chemiser une terrine de papier sulfurisé.
- Faire un lit de pain d'épices.
- Imbiber le pain d'épices de crème de cassis.
- Garnir de crème glacée à l'Anis de Flavigny®.
- Recouvrir de pain d'épices et continuer le montage jusqu'en haut de la terrine.

- Refermer avec le papier sulfurisé qu'il vous reste, et déposer dans le congélateur pour la nuit.

- Juste avant de servir, démouler, enlever le papier sulfurisé et découper la glace en tranches. Disposer sur un plat de service et déguster.

Pour un dessert sans alcool, vous pouvez remplacer la crème de cassis par un nectar de cassis.



Recette réalisée par Natacha et Philippe Guillier au **Restaurant de l'Abbaye**, à Flavigny-sur-Ozerain.



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