



Les petites recettes à l'Anis de Flavigny®

Palets sablés aux Anis®

🕒 30 minutes Difficulté 🧤🧤🧤 Pour 4 personnes

Ingrédients

- 125 g de beurre
- 3 jaunes d'œufs
- 200g de farine
- 100 g d'Anis® à la fleur d'oranger
- 10 g de levure
- 1 pincée de sel

Préparation

- Concasser les Anis® finement au mixeur électrique (mais ne pas en faire une poudre trop fine).
- Faire fondre le beurre. Ajouter les Anis® et battre au batteur électrique pour rendre le mélange moussieux.
- Ajouter les jaunes d'œufs, la farine, la levure et une pincée de sel. Bien battre le tout pour obtenir une pâte homogène.
- Rouler la pâte pour en faire un boudin et réserver au frais environ 2 heures.
- Couper en tronçon d'un centimètre d'épaisseur et disposer sur une plaque à pâtisserie.
- Cuire au four à 180°C environ 20 minutes.

Recette réalisée par
Dominique Fieux,
Chef cuisinier-traiteur,
à Nuits-Saint-Georges.



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

www.anisdeflavigny.com