



Les petites recettes à l'Anis de Flavigny®

Tuiles aux Petits Anis®

🕒 30 minutes *Difficulté* 👨‍🍳👩‍🍳👨‍🍳 *Pour 20 tuiles géantes*

Ingrédients

- 2 blancs d'œufs
- 100 g de sucre glace
- 35 g de beurre
- 30 g de farine
- 25 g de graines d'anis vert
- 25 g de Petits Anis concassés à l'aide d'un mortier

*Et comme tous les goûts
sont dans la nature ...*

Variez la recette selon vos envies,
avec des Anis de Flavigny® à
l'anis, mais aussi au citron, à la
violette, fleur d'oranger, cassis....



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

www.anisdeflavigny.com

Préparation

- Préchauffer votre four à 220°C / Therm. 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.



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



L'astuce du Chef

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

(Si les tuiles résistent aux gourmands d'ici là...)



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

www.anisdeflavigny.com