

Les Anis de
Flavigny
avec leur bonbon



Les petites recettes à l'Anis de Flavigny®



Pain d'épices aux Anis de Flavigny à la mandarine

 60 minutes Difficulté    Pour un cake

Ingédients

- 500 g de farine
- 300 g de miel
- 100 g d'Anis de Flavigny bio à la mandarine
- 50 g de sucre semoule
- 80 g de beurre
- 200 ml de lait
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel fin
- 1 bâton de cannelle
- 1 clou de girofle
- 5 baies de genièvre
- 5 grains de poivre noir

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

www.anisdeflavigny.com

Préparation

- Dans une casserole, faire tiédir le lait. Ajouter le beurre pour le faire fondre, puis le miel.
- Une fois le miel détendu, ajouter les épices et les Anis de Flavigny® préalablement concassés.
- Dans un saladier, mélanger la farine, la levure, le sucre et le sel.
- Ajouter cette préparation au lait et faire macérer 25 minutes.
- Préchauffer votre four à 150°C.
- Une fois macérée, passer la préparation au chinois pour obtenir une pâte lisse.
- Remettre chauffer dans une casserole jusqu'à un début d'ébullition.
- Verser le mélange chaud sur la farine et remuer à l'aide d'une spatule pour obtenir une pâte homogène.
- Verser la préparation dans un moule beurré et fariné.
- Cuire au four à 150°C pendant environ 50 minutes.

L'astuce du Chef

C'est encore meilleur lorsqu'on le réserve au moins 24 heures avant de le déguster. De plus, le pain d'épices se conserve sans problème une semaine, enveloppé dans du papier aluminium. Il restera ainsi bien gourmand et moelleux.



Recette réalisée par Dominique Fieux,
Chef cuisinier-traiteur bourguignon.

