



Les petites recettes à l'Anis de Flavigny®

## Sacristains aux Petits Anis®

🕒 30 minutes Difficulté 🧑🍳🧑🍳🧑🍳 Pour une vingtaine de sacristains

### Ingrédients

- 2 rouleaux de pâte feuilletée
- 1 œuf pour la dorure

### Pour la crème pâtissière :

- 25 cl de lait
- 80 g de Petits Anis®
- 2 jaunes d'œufs
- 20 g de farine

### Préparation

- Dans un saladier, mélanger les jaunes pour les blanchir puis incorporer la farine.
- Faire chauffer à feu doux la lait avec les Petits Anis® pour les faire fondre entièrement, puis faire bouillir.
- Verser le lait chaud sur la préparation et mettre à cuire sur feu doux tout en remuant pendant 5 minutes. Puis réserver la crème au frais.
- Étendre la pâte feuilletée et recouvrir d'une épaisseur de crème pâtissière. Parsemer de Petits Anis® préalablement concassés, et recouvrir d'une nouvelle couche de pâte feuilletée. Dorer avec l'œuf battu et décorer de bonbons concassés.
- Découper de longues bandes de pâte de 2 cm de large puis les torsader. Cuire à 210°C pendant 10 minutes.

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



Anis de l'Abbaye de Flavigny®

21150 Flavigny-sur-Ozerain - Tél. 03 80 96 20 88