



INGRÉDIENTS

- 40 g de farine
- 5 g de graines d'anis vert pilées
- 10 g de moutarde de Dijon
- 2 g de hysope
- 2 g de feuilles d'absinthe fraîche
- 2 g de pousses de fenouil
- 5 g d'aneth
- 2 blancs d'œufs
- 10 g de beurre pommade
- 5 g d'absinthe du Val-de-Travers

ABSINTHE ARTEMISIA RECONSTITUÉE

avec le chef Hugues Droz

PRÉPARATION

Mise en place

- 01.** Préchauffez le four à 180°C (chaleur tournante de préférence)

Préparation de l'appareil

- 02.** Dans un saladier, mélangez la farine, les graines d'anis, la moutarde et les herbes finement ciselées (hysope, absinthe, fenouil et aneth)
- 03.** Ajoutez les blancs d'œufs et le beurre pommade. Fouettez jusqu'à obtenir une pâte homogène
- 04.** Incorporez l'absinthe du Val-de-Travers et mélangez à nouveau soigneusement

Façonnage

- 05.** Option 1 : Remplissez des moules en silicone en forme de feuilles d'absinthe pour une présentation soignée
- 06.** Option 2 : Étalez la pâte très finement sur la plaque recouverte d'un papier cuisson afin de former de fines tuiles

Cuisson

- 07.** Enfournez pendant 15 minutes, jusqu'à ce que les tuiles soient légèrement dorées et croustillantes

Finition

- 08.** Laissez refroidir à température ambiante avant de démouler ou de casser en éclats irréguliers si vous avez opté pour la plaque

