



Les petites recettes à l'Anis de Flavigny®

Crème aux Oeufs aux Petits Anis®

 30 minutes Difficulté    Pour 4 personnes

Ingédients

Pour la crème :

- 500 ml de lait entier
- 100 g de Petits Anis®
- 1 sachet de sucre vanillé
- 4 œufs entiers

Pour le caramel :

- 100 g de sucre en poudre
- 1 cuillère à soupe d'eau

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

www.anisdeflavigny.com

Préparation

1. Préchauffer le four à 200°C avec le plat qui accueillera le moule au bain-marie, rempli d'eau chaude à mi-hauteur.
2. Faire le caramel avec le sucre et l'eau sur feu vif puis le verser dans un moule haut pouvant aller au four.
3. Porter le lait à ébullition avec les Petits Anis® et le sucre vanillé. Réserver.
4. Dans un saladier, battre les œufs puis verser le lait chaud dessus. Fouetter à nouveau.
5. Verser délicatement la préparation dans le moule (sur le caramel), puis mettre au bain-marie pendant 20 mn.
6. Laisser refroidir et mettre au réfrigérateur au moins 2 heures avant de le retourner/démouler dans un plat profond.



Recette réalisée par
Marie-Françoise Couthier,
Présidente de la Ferme-
Auberge collective
La Grange,
à Flavigny-sur-Ozerain.



L'astuce de Marie-Françoise

Les Anis® vont venir apporter le sucre nécessaire à la recette.

Il n'est pas utile de rajouter du sucre en supplément.

Le goût anisé des bonbons va apporter fraîcheur et légèreté à la crème. Une saveur subtile, qui étonnera vos invités.