

## Crème Catalane à l'Anis

Pour 6 personnes

1 citron jaune (zeste), 6 jaunes d'œufs, 75cl de lait, 6càs de sucre vanillé,  
4 étoile de badiane (anis étoilé) 1 gousse de vanille fendue et grattée,  
2càs de maïzena, 2càs rases de cassonade

Faites bouillir le lait ds une casserole, hors du feu, ajoutez le zeste de citron + la vanille et l'anis étoilé, laissez infuser 2 heures, filtrez le lait à travers une passoire

Fouettez ensemble les jaunes d'œufs et le sucre vanillé, puis versez le lait infusé, ajoutez la maïzena et mélangez bien, versez le tout ds une casserole et faites chauffer à feu doux, jusqu'à épaissement de la crème, sans aller jusqu'à ébullition, répartissez la crème ds des ramequins allant au four, laissez refroidir et réservez au frais minimum 2h, saupoudrez les crèmes de cassonade et faites-les caraméliser au chalumeau ou sous le gril du four.

