



20 MINUTES • DIFFICULTÉ  
8 PERSONNES



## Les ingrédients

- 10 jaunes d'œufs
- 220 g de sucre semoule
- 1 litre de crème liquide
- 1 gousse de vanille
- 40 g de sucre cassonade
- 80 g de graines d'anis
- 60 g d'Anis de Flavigny



LES BONNES RECETTES À L'ANIS DE FLAVIGNY

# Crème brûlée à l'Anis

## La préparation

- Versez la crème dans une casserole avec la gousse de vanille grattée et ses graines, les Anis de Flavigny et les graines d'anis. Faites chauffer sans ébullition jusqu'à ce que les bonbons soient fondus.
- Dans un saladier, blanchissez les jaunes et le sucre puis ajoutez la crème bouillante filtrée, et mélangez délicatement.
- Allumez votre four à 100° C.
- Remplissez des petits moules en porcelaine ou terre cuite avec la crème et faire cuire 1h 1/4, la crème devant être juste prise.
- Laissez refroidir à température ambiante puis dans le réfrigérateur une nuit.
- Juste avant de servir, allumez le grill du four au maximum, saupoudrez vos crèmes de cassonade, faites-les dorer sous le grill, et dégustez.

RECETTE RÉALISÉE PAR  
NATACHA ET PHILIPPE GUILLER  
DANS LEUR RESTAURANT  
À FLAVIGNY-SUR-OZERAIN



### CONSEIL DU CHEF

Saupoudrer plusieurs couches de sucre pour les brûler successivement et laisser reposer une nuit au réfrigérateur.



Les Anis de  
**Flavigny**  
*un bien bon bonbon*

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

[www.anisdeflavigny.com](http://www.anisdeflavigny.com)