***Petits pots de crème aux épices***

**** (Pour 8 à 10 petits pots)

**Ingrédients**   
8 jaunes d'oeufs.   
150g de sucre semoule.   
1/2l de lait entier.   
1/2l de crème 35%.   
1 baton de vanille.   
4 anis étoilés.   
1 pincée de muscade en poudre.   
1 pincée de cannelle en poudre.   
1 clou de girofle.   
  
**Préparation**   
-Faire chauffer le lait et la crème infuser les épices. Eteindre le

feu et laissez à couvert pendant 1/4 heure.   
-Blanchir les jaunes d'oeufs et le sucre.   
-Chinoiser le mélange lait et crème pour le débarasser des épices.   
-Porter à ébullition le lait et la crème, verser les jaunes et le sucre et mélanger rapidement, éteindre le gaz cette préparation ne doit pas cuire sur le feu.   
-Ecumer et verser dans de petits pots en terre.   
-Cuire au bain-marie dans un four à 140° pendant 35 minutes (Suivant le four et la taille des pots.)   
-Vérifier la cuisson en pointant un couteau au centre.   
-Refroidir décorer avec de l'anis étoilé et déguster.   
  
**Conseils**   
Cette préparation peut etre confectionnée la veille.