

■ LA CRÈME AU RICARD
pour 4 personnes

120 g de sucre fin cristallisé; 4 œufs très frais; 1 cuillerée à soupe de Ricard ou autre apéritif anisé; un demi-citron; 1 cuillerée à café de maïzena; 1/4 de litre de lait; 2 dl et demi de crème Chantilly; quelques amandes effilées.

1. Dans une terrine, travailler ensemble le sucre, les jaunes d'œufs, le Ricard, le zeste râpé du demi-citron, la maïzena. Délayer le tout dans le lait, mettre sur feu moyen, mais ne pas laisser cuire. Mettre de côté et laisser refroidir.

2. Lorsque la crème est froide, ajouter la crème Chantilly très ferme que vous aurez parfumée avec quelques gouttes de Ricard. Verser dans un moule beurré et mettre au frigidaire ou au congélateur. Lorsque le dessert est bien pris, démouler sur un plat rond. Garnir la crème d'amandes effilées.