



1. Dans la carafe d'infusion, verser la crème. Dans l'infuseur, déposer le bâton de cannelle et l'anis. Faire infuser une nuit complète au frigo.
2. Faire fondre le chocolat dans le micro-pichet pendant 1-2 min à 60% d'intensité. Tempérer.
3. Retirer l'infuseur de la carafe. Verser la crème dans le batteur-mélangeur.
4. Monter en crème fouettée à la position 1 du batteur-mélangeur.
5. Verser le chocolat et fouetter à la position 2 du batteur-mélangeur.
6. Mettre dans des ramequins, des mignonettes ou des friandes

---

**500 ml de crème 35%**

**1 bâton de cannelle**

**1-2 anis étoilé**

**1 tasse de chocolat mi-sucré (ou noir)**

---

## **MOUSSE ÉPICÉE AU CHOCOLAT**