

## Litchis pochés à la cannelle, à l'orange et à l'anis

Pour quatre personnes

12 litchis frais  
1 anis étoilé  
1 bâton de cannelle  
2 tasses de sirop moyen (environ 35 % de sucre pour un volume d'eau)  
1 tranche d'orange  
Zeste d'une orange  
1/2 tasse de yogourt nature ou à la vanille

- Peler et dénoyauter les litchis.
- Amener le sirop à ébullition.
- Ajouter au sirop les litchis, la cannelle, l'anis, la tranche d'orange et une partie du zeste d'orange.
- Réserver l'autre partie du zeste pour la présentation.
- Laisser mijoter à feu doux 30 minutes.
- Retirer du feu et laisser reposer 30 minutes ou plus à couvert.

Dans une coupe à dessert, mettre un peu de yogourt, trois litchis et du sirop.  
Décorer d'une feuille de menthe fraîche et du zeste d'orange.