



Crèmeux au speculoos

Ingredients

380g de lait
110g de mascarpone
200g de pâte speculoos
58g de maïzena
320g de crème liquide entière

Étape de la recette

Mélanger ensemble le lait, la crème et la maïzena

Ajouter la pâte de speculoos et faire chauffer à feu moyen jusqu'à ce que la préparation épaississe (comme une crème pâtissière)

Hors du feu incorporer la mascarpone

Verser dans un moule à cake et laisser prendre 4h au frais

Pour encore plus de gourmandise j'ai rajouté au dessus des spéculoos émiettés et des coulures de pâte de speculoos