



Liégeois speculoos

Ingredients

Crème speculoos

500ml de lait
1 oeuf
1 jaune d'oeuf
15g de maïzena
140g de speculoos
25g de sucre
1 cuillère à soupe de mascarpone
de la pâte de speculoos

Chantilly speculoos

110g de crème liquide entière
50g de mascarpone
30g de pâte speculoos
1 cuillère à café de sucre glace
des speculoos émiettés

Crème au speculoos

- Pour 6 à 8 verrines -

Mélanger ensemble l'oeuf, le jaune d'oeuf, la maïzena, le lait et le sucre

Mettre à chauffer et ajouter la pâte de speculoos

Faire chauffer en mélangeant jusqu'à ce que la préparation épaississe

Hors du feu incorporer la mascarpone

Verser dans les verrines

Laisser refroidir et recouvrir de pâte de speculoos

Mettre au frais 30 minutes

Chantilly speculoos

Fouetter ensemble tous les ingrédients jusqu'à obtenir une chantilly ferme

Mettre en poche et granir les crème

Décorer avec du biscuit speculoos émiettés