

Liégeois speculoos

Ingredients
Crème speculoos
500ml de lait
1 oeuf
1 jaune d'oeuf
15g de maïzena
140g de speculoos
25g de sucre
1cuillère à soupe de mascarpone
de la pâte de speculoos
Chantilly speculoos
110g de crème liquide entière
50g de mascarpone
30g de pâte speculoos
1cuillère à café de sucre glace
des speculoos émiettés

Crème au speculoos

- Pour 6 8 verrines -

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

Mettre chauffer et ajouter la pte de speculoos

Faire chauffer en mlangeant jusqu' ce que la prparation paississe

Hors du feu incorporer la mascapone

Verser dans les verrines

Laisser refroidir et recouviri de pte de speculoos

Mettre au frais 30 minutes

Chantilly speculoos

Fouetter ensemble tous les ingrdients jusqu' obtenir une chantilly ferme

Mettre en poche et granir les crme

Dcorer avec du biscuit speculoos mietts

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr