



## 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 speculoos emietté et des coulures de pâte de speculoos