



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 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