Crémeux 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

Mlanger ensemble le lait, la crme et la maïzena

Ajouter la pte de speculoos et faire chauffer feu moyen jusqu' ce que la prparation paississe (comme une crme ptissire)

Hors du feu incorporer la mascarpone

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

Pour encore plus de gourmandise j'ai rajout au dessus des spculoos emiett et des coulures de pte de speculoos

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