



Crème speculoos

Ingredients

320g de crème liquide entière
120g de chocolat au lait
100g de pâte speculoos
30g de lait

Étape de la recette

- Pour 4 pots de crèmes -

Faire chauffer, à feu moyen, le lait, la crème liquide et le chocolat jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu

Incorporer la pâte de speculoos

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

Verser dans les pots et laisser refroidir

Mettre au frais au minimum 4h