

Crèmes aux spéculoos

Pour 6 crèmes (moules à crèmes brûlées):

- 15 cl de lait
- 35 cl de crème liquide entière
- 50 g de pâte de spéculoos
- 4 jaunes d'oeufs
- 50 g de sucre
- 4 spéculoos



Préchauffer le four à 150°. Préparer de l'eau chaude pour le bain-marie.

Dans une casserole, faire chauffer le lait avec la crème et la pâte de spéculoos (cette dernière va fondre).

Dans un saladier, fouetter les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à blanchiment. Verser la crème chaude dessus, doucement tout en mélangeant (attention à ne pas trop faire mousser, sinon passer la crème dans un chinois).

Répartir cette préparation dans des ramequins allant au bain-marie et placer ces derniers dans un grand plat rempli d'eau chaude (jusqu'à mi-hauteur des moules). Enfourner et laisser cuire 1h15 (pour ma part seulement 1h à chaleur tournante, et je pense que 50 min auraient suffi).

A la sortie du four, laisser refroidir et placer au réfrigérateur au moins 3h.

Au moment de servir, concasser les spéculoos et en parsemer les crèmes.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>