

### **PETITES CREMES CAFE-CHOCOLAT-SPECULOOS**



**Facile**

**Préparation: 10 mn**

**Cuisson: 5 mn**

#### **Pour 4 petites verrines:**

Pour la crème au café:

250 g de lait (250 ml)

50 g de sucre en poudre

2 jaunes d'œufs

1 expresso très serré

12 g de Maïzena

Pour la chantilly-speculoos:

2 càs de pâte de speculoos

1 ou 2 càs de lait

10 cl de crème fleurette (liquide) entière

Quelques càc de cacao pur

La crème au café:

Préparer un expresso très serré, le laisser tiédir.

Mélanger les œufs et le sucre, ajouter la maïzena. Verser le lait bouillant en filet sur le mélange, ajouter l'expresso et remettre à cuire dans la casserole jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère.

Laisser refroidir

La crème aux speculoos:

Détendre la pâte de speculoos avec le lait en chauffant tout doucement et laisser tiédir.

Au batteur, monter la crème liquide en chantilly, lorsqu'elle commence à prendre, en continuant à battre, ajouter la crème de speculoos petit à petit jusqu'à ce que tout soit incorporé.

Mettre en poche à douille et réserver au frais.

Finition:

Quand la crème au café est prise, saupoudrer avec un peu de cacao pur et terminer en garnissant le reste de la verrine avec la chantilly aux speculoos.

Déguster bien frais.