



Crèmes pomme-spéculoos

Ingrédients :

- 2 cs de pâte de spéculoos
- 1 œuf
- 1 cs de sucre roux
- 1 cs de farine
- 3/4 de litre de lait
- 1 pomme type gala

La Recette :

Cassez l'œuf dans un récipient et mélangez-le avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux. Continuez de fouetter en ajoutant la pâte de spéculoos puis la farine. Vous devez obtenir un résultat bien lisse et homogène, sans grumeaux.

Ajoutez le lait froid petit à petit remuant bien pour que tout se dilue.

Remettez votre récipient au micro ondes et procédez en trois fois :

- une première fois, 1 minutes et 30 secondes à pleine puissance, sortez le récipient et mélangez bien
- une deuxième fois, 1 minutes à pleine puissance, sortez le récipient et mélangez bien
- une dernière fois, 1 minutes à pleine puissance, sortez le récipient et mélangez bien.

Vérifiez que la crème s'épaississe et mélangez bien entre chaque étape pour ne pas avoir de grumeaux ou de pâtés.

Au besoin rajoutez du temps de cuisson si la crème est trop liquide, ou un peu de lait si elle a trop cuite.

Pelez et coupez la pomme en tout petits dés. Répartissez-les au fond de vos petits pots et ajoutez la crème par dessus. Réservez au frais.