



Entremet au spéculoos

Ingrédients

Base pour un moule 30 X 40 (j'ai utilisé le flexipat de Demarle)

4 œufs

100 gr de sucre en poudre

120 gr de farine

2 cc de levure chimique

1 grosse cs de pâte de spéculoos

2 cs de lait

Mousse :

3 jaunes d'œufs

80 gr de sucre

350 ml de lait

140 gr de spéculoos

10 gr de gélatine

350 ml de crème liquide entière bien froide

Préparation du gâteau

Fouetter les œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent

Ajouter la farine et la levure tamisées

Mettre le lait et la pâte de spéculoos

Verser la préparation dans le moule

Cuire four chaud 180° environ 10 mn

Laisser refroidir

Préparation de la mousse

Mettre dans le bol du TM les œufs, le sucre et le lait

Programmer 7 mn à 90° pendant 7 mn

Ajouter les spéculoos

Mixer quelques secondes vitesse 5

Mettre les feuilles de gélatine ramollies et essorées

Mixer quelques secondes vitesse 5

Laisser refroidir

Monter la crème en chantilly
L'incorporer à la crème

Montage

Découper la pâte avec le cercle

Mettre le cercle garni de la pâte sur le plat de service

Garnir avec la crème

Mettre au frais quelques heures