

Crème dessert au spéculoos



www.audalacuisine.com

- ✓ **Préparation** : 5 minutes
- ✓ **Cuisson** : 5 à 10 minutes
- ✓ **Repos** : 2 heures

✓ **Ingrédients**

pour 4 personnes :

- 500 ml de lait
- 2 grosses cuillères à soupe de pâte de spéculoos (au rayon pâte à tartiner)
- 2 cuillères à café de maïzena
- 20 g de sucre complet ou de cassonade

✓ **Préparation :**

Dans une casserole, faites chauffer le lait avec le sucre.

Ajoutez la pâte de Spéculoos et remuez jusqu'à ce qu'elle fonde.

Dans un saladier, délayez la Maïzena avec un peu de mélange lait / pâte de spéculoos que vous aurez prélevé.

Ajoutez le mélange dans la casserole.

Remuez sans cesse la crème dessert jusqu'à ébullition.

Versez la crème dessert dans des mini-verrines et laissez refroidir avant de déguster.



www.audalacuisine.com