

RECETTE SUCRÉE

Nombre de personnes : 4 - Temps de préparation : 10 mn

Cuisson : 10 mn - Difficulté : facile



Crème au spéculoos et chocolat blanc

> Préparation

- Couper le chocolat en carré, les mettre dans un bol avec 10 cl de lait et faire chauffer 1 mn au four micro-ondes.
- Dans un récipient, délayer la fécule avec le lait froid restant, ajouter le lait chocolaté chaud et mélanger.
- Broyer finement les spéculoos, les incorporer ainsi que le sucre vanillé. Verser la préparation dans une petite casserole à fond épais et faire épaissir à feu doux 10 mn, sans cesser de remuer avec une spatule.
- Répartir la crème au chocolat dans 4 tasses à café en verre d'une contenance de 10 cl. Réserver 1 heure au frais.

Ingédients

- 60 g de chocolat blanc ou noir ou au lait
- 30 cl de lait écrémé
- 2 cc de fécule de maïs
- 6 spéculos (42 gr)
- 1 sachet de sucre vanillé