



Crème chocolat Spéculoos



6 pers



15 mn



2 h

Les ingrédients

- 3 jaunes d'œufs
- 25 cl de lait
- 6 biscuits spéculoos
- 100 g de chocolat à pâtisser
- 50 g de sucre en poudre
- 25 cl de crème liquide entière

La recette

Étape 1

Casser le chocolat en morceaux dans une casserole. Ajouter la crème fraîche, le lait et faire chauffer à feu doux en remuant, jusqu'à obtention d'un mélange lisse.

Étape 2

Battre les jaunes d'œufs et le sucre dans un saladier. Verser la préparation au chocolat et fouetter.

Étape 3

Répartir la crème dans 6 ramequins. Laisser refroidir et réserver au moins 2 heures au frais.

Étape 4

Décorer la crème avec 1 gâteau entier avant de servir, et ajouter quelques brisures si vous le souhaitez.

