

Crème chocolat Spéculoos

6 pers | 15 mn | 2 h

Les **ingrédients**

- 3 jaunes d'oeufs
- 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**

Etape 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.

Etape 2

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

Etape 3

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

Etape 4

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