

Glace aux spéculoos

4 pers 20 mn

Les **ingrédients**

- 4 jaunes d'oeuf
- 120 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 40 cl de lait
- 2 sachets de sucre vanillé
- 1?2 c. à c. de cannelle
- 25 cl de crème liquide
- 200 g de spéculoos

La **recette**

Etape 1

Dans un récipient, battre les jaunes d'œufs en mousse avec le sucre et le sel. Ajouter le lait en filet, puis la cannelle et le sucre vanillé. Épaissir le mélange au bain-marie sans cesser de remuer. Laisser refroidir.

Etape 2

Une fois le mélange frais, ajouter les spéculoos émiettés puis le mettre au congélateur pendant 20 minutes.

Etape 3

Fouetter la crème puis l'incorporer au précédent mélange. Le remettre au congélateur pendant 4 heures.