

# Crème au spéculos



## Il te faut:

- 16 spéculos
- 50cl de lait
- 2 cuillère à café bombées de maïzena
- 2 sachets de sucre vanille

## Marche à suivre:

1. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, écrasez 12 spéculos sur un papier sulfurisé plié en deux et mélanger avec la maïzena.
2. Verser le lait dans une petite casserole avec la poudre de biscuits et faire chauffer sans bouillir sur feu moyen/doux en mélangeant sans arrêter en raclant bien les bords et le fond pour que ça n'accroche pas.
3. La préparation doit épaissir, retirer du feu dès bonne consistance obtenue et verser dans le pot gradué.
4. À l'aide du pot gradué, verser dans des petits pots, jusqu'à la moitié et mettre 1 spéculos émietté, puis recouvrir de crème.
5. Filmer et placer au frais jusqu'à dégustation.
6. Au moment de servir émietter un demi spéculos sur chaque dessert

