

Crème brûlée au Spéculoos

Une crème aux œufs au goût de biscuit belge.



Ingrédients :

6 jaunes d'œuf
50 cl de crème fleurette
50 g de sucre semoule
80 g de pâte de Spéculoos
Cassonade pour caraméliser

Verser la crème dans une casserole. Mettre à feu doux et ajouter la pâte de Spéculoos sans cesser de remuer. Retirer du feu quand la pâte de Spéculoos est bien mélangée.

Dans un saladier, fouetter les jaunes d'œuf avec le sucre semoule jusqu'à blanchiment.

Y ajouter progressivement la crème au Spéculoos tout en continuant de fouetter.

Verser cette préparation dans des ramequins.

Mettre les ramequins au bain-marie dans le four préchauffé, thermostat 4 (120°C), pendant 1 heure.

Mettre ensuite les ramequins au réfrigérateur au minimum 3 heures.

Avant de servir, saupoudrer les crème de cassonade, et les faire brûler avec un chalumeau.