

lesgourmandisesdechoucha



Retrouvez la recette et bien d'autres sur mon blog : <http://lesgourmandisesdechoucha.over-blog.com/2017/09/glace-au-speculos.html>

glace, # spéculos, # été, # vacances, # rentrée, # dessert, # sorbetière, # turbine à glace, # gourmand, # homemade, #

Un dessert gourmand, qui rappelle les vacances, et qui met un peu de soleil dans votre coeur, ou une touche ultra gourmande sur une tarte ! J'ai pris la recette dans un livre " *Fait maison. Glaces & Desserts glacés*" chez Hachette Cuisine, on y trouve pleins de recettes de glaces hyper gourmandes, donc à mon avis j'en partagerai d'autres. Je partage avec vous cette belle recette. Pour d'autres recettes aux spéculos, ou de tartes pour aller avec cette glace : [tarte aux mirabelles et spéculos](#), [tarte tatin le pas à pas](#), [tarte aux figues noires et éclats de spéculos bastogne](#), [dessert aux framboises express et gourmand](#), [chandeleur sucrée pralinoise, poire et spéculos](#) et [verrine spéculos, crème pâtissière et figues rôties](#).

- **Glace aux spéculos** : préparation : 15 minutes / cuisson : 10 minutes / 12 h de repos / 2 h de congélation

Ingrédients :

- 4 jaunes d'oeufs
- 20 g de sucre en poudre
- 40 cl de lait entier
- 200 g de spéculos
- 15 cl de crème liquide

La veille, dans un saladier fouettez les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume.

Dans une casserole, portez le lait à ébullition, puis versez-le sur les oeufs. Reversez le tout dans la casserole et faites épaisir à feu doux, sans laisser bouillir et sans cesser de remuer, comme pour une crème anglaise. Sortez du feu lorsque la crème nappe le dos de la cuillère.

Mixez les spéculos de manière à obtenir de fines miettes. Mélangez-les à la crème anglaise. Placez toute une nuit au réfrigérateur. (*c'est mieux de le faire mais moi une fois je n'avais pas le temps j'ai turbiner tout de suite et c'était quand même bon*)

Le jour même, montez la crème liquide bien froide en chantilly, à l'aide d'un batteur électrique. Incorporez délicatement la crème fouettée au mélange précédent.

Versez la préparation dans la sorbetière et lancez le cycle de turbinage. Placez ensuite la crème glacée pendant 2 heures au congélateur pour obtenir une consistance plus ferme.

Conseil : vous pouvez remplacer les spéculos par de la pâte de spéculos. Il faudra dans ce cas la faire fondre dans le lait au début de la recette.

Servez et régalez vous !

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez
vous sur zodiosphere.fr