

## Croûte de Spéculoos et Crème de Café Intense

**Nombre de personnes: 6**

**Temps de préparation: 4 heures**

### Ingrédients:

- JAUNE(S) D'OEUF(S)	3
- SUCRE SEMOULE	15g
- MAÏZENA	12g
- LAIT	100 ml
- CAFÉ SOLUBLE	1,5 c à soupe
- CRÈME FRAÎCHE	125 ml
- MASCARPONE	1 c à soupe bombée
- SUCRE IMPALPABLE (OU GLACE)	2 c à soupe
- GÉLATINE	1 feuille
- SPÉCULOOS (BISCUIT)	250g
- BEURRE	100g
- BILLES DE SUCRE (DÉCO)	



### Recette:

- Faites tremper la gélatine dans de l'eau froide.
- Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre dans un plat creux.
- Chauffez doucement le lait avec le café soluble et la maïzéna. Fouettez continuellement.
- Versez ce mélange sur les œufs puis essorez la gélatine et intégrez-la à la crème.
- Replacez le tout dans le caquelon et déposez sur le feu tout en fouettant pour obtenir une crème pâtissière.
- Transvasez dans un plat creux, filmez au contact et laissez refroidir.
- Entre temps, détendez le mascarpone avec le sucre glace. Ajoutez la crème fraîche puis montez le tout en chantilly bien ferme à l'aide d'un robot.
- Lorsque la crème de café est refroidie, fouettez-la énergiquement puis intégrez en 2 fois la chantilly. Filmez au contact et réservez au frigo au moins 3 heures.
- Mixez finement le spéculoos à l'aide du robot Monsieur Cuisine : 15 secondes/Vitesse 6-8.
- Faites fondre doucement le beurre au micro-onde.
- Mélangez le beurre fondu avec la poudre de spéculoos.
- Répartissez dans un moule à tarte (de préférence rectangulaire) muni d'un papier sulfurisé et tassez avec le dos d'une cuillère. Réservez au frigo 1 heure.
- Démoulez délicatement la croûte de spéculoos et répartissez la crème de café intense à l'aide d'une poche à douille. Garnissez de billes de sucre.
- Réservez au frigo jusqu'au moment de servir.