

Petites Crèmes aux Spéculoos

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 15 minutes

Ingrédients:

- LAIT	300 ml
- LAIT DE COCO	1 petite boîte (165 ml)
- PÂTE AUX SPÉCULOOS	2.5 c à soupe
- GÉLATINE	2 g (1 feuille)
- SPÉCULOOS (BISCUIT)	4 - 6 biscuits

Recette:

- Mélangez le lait de coco avec le lait et faites chauffer à feu doux.
- Placez la gélatine dans de l'eau froide pour la ramollir.
- Ajoutez la pâte aux spéculoos (pâte à tartiner) au mélange de laits chauds et fouettez continuellement jusqu'au début de l'épaississement.
- Ajoutez la gélatine hors du feu en fouettant convenablement.
- Ecrasez les spéculoos puis répartissez-en dans le fond de chaque pot.
- Versez doucement la crème par dessus.
- Réservez au frais.
- Au moment de servir, ajoutez encore un peu de spéculoos sur le dessus de la crème.

