

## Crème Brûlée au Spéculoos



*Pour 5 personne(s)*  
*Temps de préparation: 30 minutes*

### **Ingrédients:**

- JAUNE (S) D'OEUF (S)	4
- LAIT	220 ml
- CREME FRAICHE	200 ml
- SUCRE SEMOULE	50 g
- PÂTE AUX SPÉCULOOS	80 g
- CASSONADE BLANCHE	5 c à soupe

### **Recette:**

- Préchauffez le four à 160°C.
- Portez le lait à ébullition.
- Fouettez les jaunes avec le sucre, ajoutez la crème et la pâte aux spéculoos.
- Versez ensuite le lait bouillant tout en fouettant.
- Répartissez le mélange dans le ramequin.
- Enfourez pendant 15 minutes.
- Réservez au moins 2 heures au réfrigérateur.
- Saupoudrez de cassonade et passez au chalumeau.

### **Remarque:**

Pour 5 crèmes brûlées