

## Glace au Spéculoos Rapide

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 30 minutes

### Ingrédients:

- SUCRE SEMOULE	30g
- SUCRE IMPALPABLE	30g
- OEUF(S)	3
- CRÈME FRAICHE	15 cl
- SPÉCULOOS (BISCUIT)	12
- CHOCOLAT FONDANT	100g

### Recette:

- Réduisez en miettes les spéculoos.
- Séparez les blancs des jaunes et montez les blancs en neige.
- Incorporez le sucre glace dans les blancs et battez à nouveau quelques secondes.
- Dans le récipient froid, montez la crème liquide en chantilly.
- Mélangez le sucre avec les jaunes d'œufs et ajoutez ce mélange à la chantilly.
- Incorporer alors les blancs en neige dans le mélange de chantilly/œufs et mélangez délicatement.
- Pour finir, ajoutez les miettes de spéculoos.
- Versez dans un bac à glace ou dans un moule à cake en silicone.
- Placez au congélateur le temps nécessaire.
- Démoulez sur un sauce chocolat fondante.

