

Espuma de Bailey's au Spéculoos

Nombre de personnes : 8

Temps de préparation : 45 minutes

Ingrédients :

- | | |
|-----------------------------|--------------|
| - CRÈME FRAICHE | 200ml |
| - BAILEY'S (CREME - WHISKY) | 100ml |
| - SIROP DE CANNE | 65g |
| - SPÉCULOOS (BISCUIT) | 8-10 |
| - GRAIN DE CAFÉ EN CHOCOLAT | en garniture |

Recette :

- Placez dans le siphon, la crème fraîche, le Bailey's et le sirop de sucre de canne. Ajoutez une cartouche de gaz puis secouez énergiquement pendant 15 secondes. Laissez reposer 1 minute puis resecouez encore 15 secondes. Réservez au frigo à la verticale.
- Au moment de servir, concassez les spéculoos, répartissez-en un peu au fond du récipient puis secouez à nouveau le siphon avant de répartir l'espuma au whisky. Garnissez avec des grains de café en chocolat et un peu de spéculoos concassé.

