

## Croûte de Spéculoos au Café et Amandes Grillées

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 3 heures**

### Ingrédients:

- SPÉCULOOS (BISCUIT)	200g
- BEURRE	100g
- GELATINE	2 feuilles
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	3
- SUCRE SEMOULE	15g
- MAIZENA	20g
- LAIT	120 ml
- CAFE FORT	70 ml
- CAFÉ SOLUBLE	2 c à soupe bombée
- CRÈME FRAICHE	15 cl
- SUCRE IMPALPABLE	2 c à soupe
- MASCARPONE	1 grosse c à soupe
- AMANDES EFFILÉES	

### Recette:

- Faites fondre le beurre doucement au micro-onde.
- Concassez finement les spéculoos dans un plat creux.
- Ajoutez le beurre fondu puis façonnez votre croûte dans un moule à tarte (rond, carré, rectangulaire, ... au choix). Réservez au congélateur pendant 20 minutes puis placez au frigo.
- Faites tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
- Faites chauffer sans faire bouillir, le lait avec le café fort et le café soluble.
- Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre semoule puis intégrez la maïzéna au fouet ainsi que le mélange lait – café.
- Replacez le tout dans le caquelon et chauffez doucement en fouettant jusqu'à obtention d'une crème épaisse.
- Essorez les feuilles de gélatine puis ajoutez à la crème. Filmez au contact et laissez refroidir 15 minutes. Placez ensuite la crème au congélateur pour 20 minutes.
- Détendez le mascarpone au fouet avec un peu de crème et le sucre impalpable. Ajoutez le reste de crème puis montez en chantilly bien ferme.
- Lorsque la crème est bien prise, intégrez-y la chantilly délicatement. Replacez au congélateur encore 15 minutes.
- Démoulez la croûte de spéculoos et placez-la au centre d'une assiette.
- A l'aide d'une poche à douille décorez-la avec la crème de café intense selon vos envies.
- Placez au frigo jusqu'au moment de servir.
- Faites griller à sec quelques amandes effilées.
- Saupoudrez le sommet de la croûte avec ces amandes grillées juste avant de découper en portions.

