

Gâteau Speculoos et Petits-Beurre à la Crème Pâtissière

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- SPÉCULOOS (BISCUIT)	100g + 7-8 biscuits
- BEURRE	40g
- BISCUITS "PETIT-BEURRE"	10-12
- LAIT	800 ml
- PUDDING VANILLE (POUDRE)	1 sachet
- ESSENCE DE VANILLE	1 c à soupe
- SUCRE SEMOULE	75g
- OEUF(S)	2
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	2
- FARINE	60g



Recette:

Préparez la crème pâtissière comme indiqué à la recette DE-579 :

- Diluez la poudre de pudding dans 50 ml de lait froid.
- Faites chauffer le lait dans le bol du Monsieur Cuisine pendant 8 minutes/100°C/vitesse 2.
- Intégrez alors le sucre, l'arôme de vanille, les œufs, les jaunes et la farine.
- Programmez 24 minutes/100°C/vitesse 3 avec le fouet avec le gobelet doseur jusqu'à avoir atteint la température puis retirez-le.
- Après ce temps, retirez le fouet et mixez 10 secondes/vitesse 8.
- Transvasez dans un plat creux et filmez au contact (comme sur la photo).
- Laissez refroidir complètement au frigo.
- Mixez 100g de speculoos finement au Monsieur Cuisine, 10 secondes sur Turbo.
- Faites fondre le beurre doucement au micro-onde.
- Mélangez-le au speculoos mixé.
- Dans un moule sans fond ou un grand emporte-pièce (23 cm / 10 cm environ), formez la croûte de speculoos en tassant avec le dos d'une cuillère. Réservez au frigo.
- Lorsque la crème pâtissière est bien refroidie, fouettez-la énergiquement pendant quelques secondes, puis déposez la moitié de celle-ci sur la croûte de speculoos.
- Formez ensuite une double couche de petits-beurre.
- Recouvrez du reste de crème vanille et terminez par une couche de speculoos entiers.
- Réservez au frigo une nuit.
- Passez une lame sur les bords du moule et retirez-le délicatement. Façonnez les bords du gâteau à la spatule.
- Découpez en portions.