

## *Croûte de Spéculoos au Citron*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 45 minutes**

### **Ingrédients:**

- SPÉCULOOS (BISCUIT)	120g
- AMANDES HACHÉES	30g
- BEURRE	60g
- LAIT CONCENTRÉ	400g sucré
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	2
- CITRON(S)	le jus de 2

### **Recette:**

- Préchauffez le four à 180°C.
- Chemisez un petit moule à manquer de papier sulfurisé : le fond et les bords.
- Faites fondre le beurre doucement au micro-onde.
- Concassez les spéculoos finement : au Monsieur Cuisine, 7 secondes sur turbo.
- Mélangez-les avec la poudre d'amandes.
- Intégrez-y le beurre fondu et homogénéisez.
- Déposez la pâte dans le moule chemisé en tassant à l'aide du dos d'une cuillère.
- Enfournerez 10 minutes. Sortez du four et laissez reposer dans le moule.
- Fouettez le jaune d'œuf avec le lait concentré sucré. Ajoutez, toujours au fouet, petit à petit le jus des citrons. Versez la crème obtenue sur la croûte aux spéculoos et égalisez-la en tapotant le moule sur la table de travail.
- Enfournerez de nouveau 10-12 minutes.
- Sortez du four et laissez complètement refroidir avant de démouler délicatement.
- Réservez au frigo jusqu'à la dégustation.

