

Croûte de Spéculoos au Citron et Bâtonnets de Citron-Chocolat

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- SPÉCULOOS (BISCUIT)	200g
- AMANDES HACHÉES	50g
- BEURRE	100g
- LAIT CONCENTRÉ	400g sucré
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	3
- MASCARPONE	75g
- CITRON(S)	le jus de 2,5
- CITRONS CONFITS (LAMELLES)	qq.
- CHOCOLAT FONDANT	50-60g
- CRÈME FRAÎCHE	1-2 c à soupe



Recette:

- Faites fondre doucement le chocolat au bain-marie avec un fond de crème.
- Nappez les lamelles de citron confit avec ce chocolat fondu et réservez au frais sur du papier sulfurisé.
- 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, 15 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.
- Enfourez 10 minutes. Sortez du four puis laissez reposer et refroidir dans le moule.
- Fouettez le jaune d'œuf avec le lait concentré sucré et le mascarpone. 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 le plan de travail.
- Enfourez de nouveau 12-15 minutes.
- Sortez du four et laissez complètement refroidir avant de démouler délicatement.
- Déposez alors les lamelles de citron-chocolat sur le gâteau.
- Réservez au frigo jusqu'à la dégustation.

Remarque:

A partir de DE-619