

Glace au spéculoos



Ingrédients

- 4 jaunes d'œufs
- 120 grammes de sucre en poudre
- 40 centilitres de lait **entier**
- 25 centilitres de crème liquide entière **FROIDE**
- 1 cuillère à café rase de graines de gousses de vanille ou vanille en poudre
- 1 cuillère à café rase de cannelle
- 1 pincée de sel
- 180 grammes de spéculoos + quelques spéculoos pour la décoration et le service

Préparation

1. Dans une grande casserole, fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre et le sel jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le lait, la cannelle et la vanille et fouetter.
2. Mettre sur feu doux au bain-marie tout en remuant avec une cuillère en bois afin d'épaissir légèrement : on doit obtenir une crème anglaise qui nappe la cuillère. Attention ! Elle ne doit pas bouillir.
3. Retirer du feu et verser immédiatement dans un saladier. Laisser refroidir 15 minutes puis placer au réfrigérateur minimum 6 heures ou au congélateur pendant 20 minutes.
4. Réduire les spéculoos en poudre (on peut mettre les biscuits dans un sachet congélation et émietter avec un rouleau à pâtisserie).
5. Ajouter dans la crème anglaise froide la crème fraîche fouettée et les miettes de spéculoos. Mélanger.
6. Verser dans un bac hermétique et laisser quelques heures au congélateur (minimum 5 heures).
7. Sortir la glace du congélateur 10 minutes avant de servir.
8. Saupoudrer de miettes de spéculoos les boules de glace.