



Entremets façon crème brûlée

Ingrédients

200 gr de biscuits sablés **250 gr de spéculoos**

80 gr de beurre fondu

1 l de lait

8 jaunes d'oeufs

45 gr de maïzena

200 gr de sucre

8 feuilles de gélatine **18 gr**

cannelle en poudre au goût

cassonade

Mixer les spéculoos et y ajouter le beurre

Verser le mélange dans un cercle de 22 cm et tasser **cercle 22 cm Demarle**

Dans le bol du TM mettre 750 ml de lait, les jaunes, le sucre, la cannelle et la maïzena

Programmer 10 mn à 90° vitesse 2

Faire tiédir les 250 ml de lait restant et y ajouter la gélatine préalablement réhydratée en mélangeant bien

Programmer le TM 2 mn sans température à vitesse 2 et ajouter le lait/gélatine par l'orifice

Verser la crème dans le cercle

Laisser refroidir puis mettre au frais toute une nuit

Au moment de servir saupoudrer de cassonade et passer le chalumeau