



Coulis de Spéculoos

Temps préparation : 10 mn

Cuisson : 5 mn

Ingédients : pour 1 pot

- 120 g de spéculoos
- 20 cl de lait entier
- 2 c. à soupe de vergeoise blonde (à défaut de cassonade)
- 1/2 c. à café de cannelle en poudre

Matériel : 1 mixeur ou blender.

PREPARATION

1 – Dans une casserole sur feu doux, verser le lait, la vergeoise, la cannelle. Ajouter les biscuits coupés en 2. Mélanger.

2 – Quand les biscuits sont bien fondus et le lait un peu chaud, stopper le feu.

3 – Mixer dans le robot ou au mixeur plongeur pour obtenir un beau coulis à la texture veloutée.

4 – Verser dans un pot en verre propre et mettre au frais jusqu'à consommation.

Conseils Jardin-des-gourmands.com : Cette préparation se conserve 10 jours au réfrigérateur.