



Tartelette speculoos

Ingredients

Pâte sucrée

1 oeuf
90g de sucre glace
30g de poudre d'amande
130g de beurre mou
260g de farine

Croustillant speculoos

33g de crêpes dentelles
67g de chocolat blanc
90g de pâte speculoos

Namelaka speculoos

80ml de lait
165ml de crème liquide entière
2g de gélatine
125g de chocolat blanc
70g de pâte speculoos

Pâte sucrée

- Pour 8 tartelettes -

Fouetter ensemble le beurre mou, le sucre et la poudre d'amande

Verser l'oeuf et continuer à mélanger

Ajouter la farine en mélangeant à la main, ne pas trop travailler la pâte sinon elle sera dure après cuisson

Emballer la pâte dans un film alimentaire et mettre au frais 1h

Fariner le plan de travail et étaler la pâte finement

Garnir les moules à tarte de pâte et mettre 15 minutes au congélateur

Préchauffer le four à 180°C

Cuire à blanc 20 minutes

Croustillant speculoos

Faire fondre le chocolat blanc au bain marie

Incorporer la pâte de speculoos

Verser les crêpes dentelles écrasées et mélanger

Étaler sur les fonds de tartelettes et mettre au frais

Namelaka speculoos

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide

Faire chauffer ensemble le lait, la pâte de speculoos et le chocolat blanc sur feu doux

Incorporer la gélatine essorée

Ajouter la rème liquide et verser sur les tartelettes

Mettre au frais au moins 4h
