



## Liégeois au speculoos

### Ingredients

#### Crème speculoos

500g de lait  
1 oeuf  
1 jaune d'oeuf  
15g de maïzena  
150g de pâte speculoos  
25g de sucre  
1 cuillère à soupe de mascarpone

#### Chantilly speculoos

110g de crème liquide entière  
50g de mascarpone  
30g de pâte speculoos  
1 cuillère à café de sucre glace

### Crème speculoos

- Pour 6 à 8 verrines -

Mélanger ensemble l'oeuf, le jaune d'oeuf, la maïzena, le lait et le sucre

Mettre à chauffer et ajouter la pâte de speculoos

Faire chauffer en mélangeant jusqu'à ce que la préparation épaississe

Hors du feu incorporer la mascarpone

Verser dans les verrines

Laisser refroidir et garder au frais

### Chantilly speculoos

Fouetter ensemble tous les ingrédients jusqu'à obtenir une chantilly ferme

Mettre en poche et granir les crème

Décorer avec du biscuit speculoos écrasé