

Verrines de crème au café et spéculoos

Ingrédients pour 6 verrines

spéculoos (Chrys en utilise 1 par verrine perso j'ai mis 2)

500 ml de lait

1 cs de café lyophilisé

30 gr de maïzena

80 gr de sucre

Emietter grossièrement les spéculoos au fond des verrines (perso 2 par verrines)

Dans une casserole mélanger le café lyophilisé avec le sucre et la maïzena

Délayer avec le lait

Faire chauffer à feu moyen en remuant sans arrêt jusqu'à la consistance d'une crème pâtissière

Répartir dans les verrines

Mettre au frais une fois les verrines tiédies

Attendre une bonne heure avant de consommer

On peut mettre en déco des spéculoos émiettés mais je ne l'ai pas fait

