

Coulis de spéculoos



Voici un iiiiiirrésistible coulis de spéculoos, c'est de la gourmandise à l'état pur tout simplement ! Dès que j'ai vu cette recette sur le blog "[Chef Nini](#)" je crois que le lendemain ou deux jours après je la réalisais tellement ce coulis me tentait ! Ce coulis est vraiment un régal, à mettre sur des glaces, des crèmes, des riz au lait, pourquoi pas à tartiner sur une tranche de brioche et on peut aussi la manger à la petite cuillère !

Pour 1 pot 1/2 à confiture

Ingrédients:

100g de spéculoos

200g de lait + un peu pour détendre

2c. à soupe

1/3c. à café de cannelle

Préparation:

Mettez les spéculoos, le lait, le sucre et la cannelle dans une casserole. Faites chauffer sur feu doux tout en mélangeant. Retirez du feu lorsque tous les spéculoos sont complètement fondus.

Versez la préparation dans un mixeur et mixez jusqu'à ce que la préparation soit parfaitement homogène et bien lisse. Ajoutez du lait petit à petit en mixant entre chaque ajout jusqu'à ce que vous obteniez une préparation assez liquide.

Versez dans les pots à confiture et réservez au frais.