

Crème glacée à la pâte de spéculoos et brisures de spéculoos façon Ben&Jerry's®



Voici la recette que je vous avais promis mercredi ! Une délicieuse, régressive et très gourmande crème glacée à la pâte de spéculoos et aux brisures de spéculoos comme celle de la célèbre marque Ben&Jerry's® ! Cette glace était vraiment une tuerie et elle rappelait vraiment celle du commerce. Je vous la conseille vivement mes chers gourmands ! ;)

Pour 1L de glace

Ingrédients:

200ml de lait

80g de sucre en poudre

1 pincée de sel

3 gros jaunes d'oeufs

300ml de crème liquide entière

1c. à soupe de spéculoos

1/4c. à café de vanille en poudre

Environ 4 à 5c. à soupe de pâte de spéculoos (recette [ici](#))

50g de spéculoos grossièrement émiettés

Préparation:

Versez le lait, le sucre, le sel, la poudre de vanille dans une casserole. Portez le tout à ébullition.

Dans un saladier, fouettez légèrement les jaunes d'oeufs. Réchauffez le lait vanillé et versez-le lentement sur les jaunes d'oeufs, en fouettant sans cesse. Versez toute la préparation dans la casserole et réchauffez-la sur feu doux, sans cesser de fouetter jusqu'à ce qu'elle épaississe.

Versez la crème liquide et le sirop d'érable dans un grand saladier. Posez un chinois sur le saladier et filtrez la préparation aux oeufs. Mélangez bien.

Couvrez le bol d'un film alimentaire et réservez au réfrigérateur toute une nuit.

Versez la préparation dans la machine à glace et faites tourner le programme. En fin de programme, ajoutez les spéculoos émiettés et laissez le programme se terminer.

Quand la glace est prête, transférez-la dans un récipient bien froid et ajoutez par-ci par-là les c. à soupe de pâte de spéculoos. Réservez 2 à 3H au congélateur avant de servir.

