

## *Glace aux spéculos*

### **Ingrédients :**

4 œufs

40g de sucre

40g de sucre glace

20cl de crème fraîche liquide entière

15 spéculos + qq uns pour garnir le moule



### **Préparation :**

Séparer les blancs des jaunes.

Monter les blancs en neige puis y ajouter le sucre glace.

Monter la crème fraîche bien froide en chantilly.

Mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre semoule, blanchir le mélange et l'incorporer à la chantilly.

Ajouter délicatement ce mélange aux blancs en neige.

Mixer les spéculos et les mettre dans la préparation.

Garnir un moule à cake en silicone (ou un moule chemisé de papier sulfurisé) de spéculos et y verser le mélange.

Mettre au congélateur (24h avant de servir).