

LA FARGUSSIENNE GOURMANDE

CAPPUCCINO A LA CUILLERE

Difficulté : fastoche (quoi que) – préparation : 30 mn – cuisson : 20 mn

Ingrédients pour 6 personnes :

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">- 125 g de spéculoos- 2 oeufs- 20 cl de lait
- 2 c à s de sucre en poudre- 10 cl de crème fleurette- 2 c à café de café soluble- 2 c à café de cacao en poudre- 2 c à s de sucre glace | <ul style="list-style-type: none">- pas de chat, il n'y a rien qui l'intéresse là-dedans (surtout pas la crème fleurette allégée, beurk !)
- 2 c à café de liqueur de café (du cognac a parfaitement fait l'affaire) |
|---|---|

A noter que je l'ai fait pour 12 (car nous étions 10 ;o) et ce fut un peu juste... pas de revenez-y !

1. Ecraser grossièrement les spéculos.
2. Mettre la crème fleurette dans le compartiment le plus froid du réfrigérateur.
3. Préchauffer le four à 175°C, thermostat 5.
4. Dans un grand bol, battre les œufs en omelette et ajouter le sucre et la liqueur de café, fouetter pour bien mélanger les ingrédients. Réserver.
5. Dans une casserole, faire chauffer le lait mélangé au café soluble, laisser frémir 2 minutes et stopper la cuisson.
6. Verser le lait sur les œufs battus sans cesser de fouetter.
7. Filtrer à travers une passoire et verser dans des ramequins en verre jusqu'à mi hauteur.
8. Poser les verres dans un plat à four et faire cuire au bain-marie 20 minutes.
9. Sortir les verres du four et laisser refroidir.
10. Lorsque la crème est refroidie, saupoudrer de miettes de spéculos.
11. Sortir la crème du réfrigérateur et la fouetter ; quand elle est bien montée incorporer le sucre glace et fouetter de nouveau.
12. Poser une cuillerée de crème sur les spéculos Saupoudrer de cacao. Servir bien frais.

