

Crème au chocolat et spéculoos

 par personne ➔ 15 minutes
de préparation ➔ 11 minutes
de cuisson ➔ 1 heure de repos ➔ Pour
4 personnes

60 g de chocolat noir
30 cl de lait écrémé
2 cc de fécule
6 spéculoos (42 g)
1 sachet de sucre vanillé
12 fraises 

1 Coupez le chocolat en carrés et mettez-les dans un bol avec 10 centilitres de lait, puis faites chauffer 1 minute au four à micro-ondes (800 W). Dans un récipient, délayez la fécule avec le lait restant. Ajoutez le lait chocolaté chaud et mélangez bien.

2 Broyez finement les spéculoos, incorporez-les ainsi que le sucre vanillé. Versez la préparation dans une petite casserole à fond épais et faites épaissir à feu doux pendant 10 minutes, sans cesser de remuer avec une spatule.

3 Répartissez la crème au chocolat dans 4 tasses à café en verre ou ramequins, d'une contenance de 10 centilitres. Réservez 1 heure au frais. Au moment de servir, enfilez 3 fraises sur 4 petites brochettes et déposez ces dernières sur les crèmes pour décorer et apporter une touche fruitée.