

mon sorbet aux spéculoos
<http://comete59.wifeo.com/>



ingrédients :

40 cl de lait
30cl de crème fraîche liquide
15 biscuits spéculoos
4 jaune d' oeufs
100 gr de sucre en poudre
un peu de cannelle

j'ai réalisé cette recette à l'aide d'une sorbetière

1. mixez très finement les biscuits
2. mélangez les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux
3. dans une casserole mettre le lait, la crème liquide et un peu de cannelle faites chauffer jusqu'à presque l'ébullition
4. ajoutez le mélange oeufs sucre en remuant fort pour ne pas avoir de grumeaux ne pas trop faire bouillir juste une minute
5. ajoutez les biscuit en fine poudre bien mélanger et laisser refroidir complètement si le mélange est trop épais y ajouter un peu de lait

placez le mélange dans une sorbetière pour 30 minutes
c'est prêt!