tarte aux spéculoos

http://comete59.wifeo.com/

ingrédients:

une pâte sablée
50 cl de crème liquide
100gr de sucre en poudre
3 œufs
250 gr de biscuit spéculoos

1.étaler la pâte sablée dans votre moule à tarte,
piquez avec une fourchette pour faire de petits trous

2. mélangez la crème liquide ,les œufs entiers et le sucre

3.recouvrir de spéculoos entier la pâte au fond du moule
puis à l'aide d'un robot ou hachoir,
faites de la poudre avec les spéculoos restant

4.mélangez la moitié de la poudre spéculoos avec le mélange crème liquide,œufs ,sucre
puis versez ce mélange pour recouvrir vos spéculoos entier dans votre moule

5.saupoudrez votre tarte avec la poudre restante

6.mettre au four th° 6/7 pour environ 20 à 30 minutes

laisser refroidir avant de démouler!
servir frais
bonne appétit!