

# Merveilleux au spéculoos



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 10 couverts

| Référence | Ingrédients   | Quantité   |
|-----------|---|------------|
| 274708    | La crème glacée au spéculoos de Belgique 2,5 L / 1,5 kg Ma Très Bonne Glace | 10 Boule   |
| 207657    | Blanc d'oeuf pâtissier liquide ODF 1 kg Cocotine                            | 500 Gramme |
|           | Brisure de spéculoos  | 30 Gramme  |
|           | Chocolat  | 50 Gramme  |
|           | Sauce caramel beurre salé   | 400 Gramme |
|           | Miel  | 100 Gramme |
|           | Sucre semoule   | 100 Gramme |
|           | Marjolaine fraîche  | 10 Pièce   |

## Etapas de préparation

- 1 Réaliser une meringue en montant les blancs d'œuf avec le sucre. Sécher au four sec entre 6 et 8 heures
- 2 Monter en température le caramel beurre salé. Faire infuser avec les feuilles de marjolaine
- 3 Chauffer le miel. Badigeonner la meringue. Puis saupoudrer de brisures de spéculoos
- 4 Réaliser une sauce au chocolat et effectuer le montage en ajoutant des éléments de décor en chocolat

## Astuce du chef

---



Pour que les brisures de spéculoos collent à la meringue, vaporiser (ou déposer au pinceau) du miel chaud.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid